



20" and 24" Compact Gas Ranges

HOTPOINT

Owner's Manual and Installation Instructions

RGA820
RGA824

For a Spanish version of this manual, visit our Website at GEAppliances.com.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.

Write the model and serial numbers here:

Model # ______________________

Serial # ______________________

You can find them on a label under the cooktop. See the Lift-Up Cooktop section in this manual for instructions on how to lift the cooktop.

49-85208 07-12 GE

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING **If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.**

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠ WARNING





- All ranges can tip.
- BURNS or other SERIOUS INJURIES can result.
- INSTALL and CHECK the anti-tip bracket following the instructions supplied with the bracket.

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the anti-tip arm attached to the side panel is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the anti-tip arm slides just under the anti-tip bracket. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.

If you did not receive an anti-tip bracket with your purchase, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost (in Canada, call 1.800.561.3344). For installation instructions of the bracket, visit GEAppliances.com (in Canada, GEAppliances.ca).

⚠ WARNING IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installers or service technicians. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Your range is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with LP gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use on extension cord with this appliance.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire or cuts may occur.
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store items of interest to children above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.
- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the warming drawer, lower oven drawer or kick panel.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Be careful not to touch hot surfaces of the range. Potentially hot surfaces include burners, grates, cooktop, backguard, oven and door interior and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- To protect against foodborne illness, ensure that temperatures of meat and poultry products meet or exceed the USDA minimum recommended temperatures for food safety. For more information see: ***www.isitdoneyet.gov*** or call the USDA meat and poultry hotline at ***1-888-674-6854***.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Avoid storing commonly used items in cabinets above the range and be careful when reaching over the range. Clothing in close proximity to burners or hot surfaces may ignite causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

⚠ WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING:

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, turn the oven off and keep the door closed until the fire goes out. If necessary, use a multi-purpose dry chemical or foam type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠ WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- Do not use a wok with a round metal support ring. the ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop if your range has sealed surface burners. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent which is in the center of the backguard. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

⚠ WARNING SELF-CLEANING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS *(Some models)*

The self-cleaning feature operates the oven at temperatures high enough to burn away food soils in the oven. Follow these instructions for safe operation.

- Before operating the self-clean cycle, remove pans, shiny metal oven racks and other utensils from the oven. Only porcelain-coated oven racks may be left in the oven. Do not use self-clean to clean other parts, such as grates.
- Before operating the self-clean cycle, wipe grease and food soils from the oven. Excessive amount of grease may ignite leading to smoke damage to your home.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

⚠ WARNING WARMING DRAWER/LOWER OVEN DRAWER SAFETY INSTRUCTIONS *(Some models)*

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Bacteria will grow very rapidly in food that is between 40 and 140°F. Do not put cold food in warming drawer. Do not keep food in the warming drawer for more than 2 hours. Failure to follow these instructions may result in foodborne illness.
- Do not leave paper products, plastics, canned food or combustible materials in the drawer. They may ignite.
- Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer. These surfaces may be hot enough to cause burns.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer a crack and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam that escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the warming drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and potentially cause a fire hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the gas surface burners.

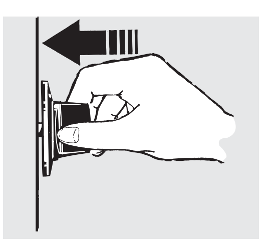
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

Before Lighting a Gas Burner

- Make sure all burners are in place.
- Make sure all grates on the range are properly placed before using any burner.

After Lighting a Gas Burner

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.



*Push the control knob in and turn it to the **LITE** position.*

How to Light a Gas Surface Burner

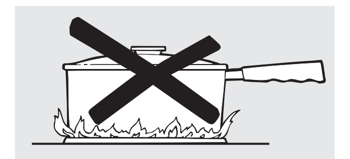
Make sure all the surface burners are placed in their respective positions.

Push the control knob in and turn it to the ***LITE*** position.

You will hear a little ***clicking*** noise—the sound of the electric spark igniting the burner.

Turn the knob to adjust the flame size. If the knob stays at LITE, it will continue to click.

When one burner is turned to ***LITE***, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.



How to Select Flame Size

⚠WARNING **Flames that are not covered by cookware may present a risk of burns or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware.**

Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating and may be hazardous.

Top-of-Range Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

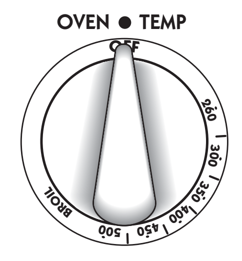
In Case of Power Failure

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match. Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the ***LITE*** position. Use extreme caution when lighting burners this way.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

Using the oven.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



Oven Control

Your oven is controlled by an OVEN TEMP knob. It can take up to 90 seconds before the flame comes on.

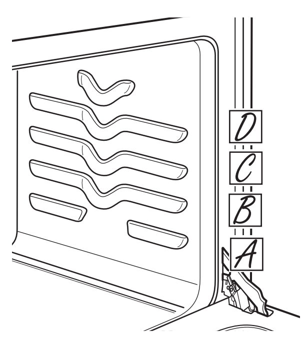
After the oven reaches the selected temperature, the oven burner maintains the selected temperature.

Power Outage

The oven or broiler cannot be lit during a power failure.

If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off. This is because the flow of gas is automatically stopped and will not resume until power is restored.

To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.



The oven has 4 shelf positions.

Before you begin...

The shelves have stop-locks, so that when placed correctly on the shelf supports (A through D), they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the shelf out to the bump on the shelf support.

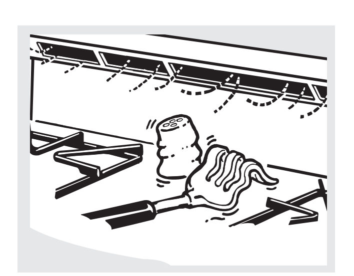
CAUTION ***When you are using a rack in the lowest position (R), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two pot holders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you can be burned if you put your hand in the middle of the rack and pull all the way out.***

To remove a shelf, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the shelf (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the shelf in.

NOTE: *The shelf is not designed to slide out at the special low shelf (R) position.*

Using the oven.



Plastic items on the cooktop may melt if left too close to the vent.

Vent appearance and location vary.

Upper Oven Vent

Your oven is vented through ducts at the rear of the range. Do not block these ducts when cooking in the oven—it is important that the flow of hot air from the oven and fresh air to the oven burner be uninterrupted. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces during oven or broiler operation—they may become hot.

- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.
- Do not leave plastic or flammable items on the cooktop—they may melt or ignite if left too close to the vent.
- Do not leave closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.

Oven Light

Use the switch on the lower control panel to turn the light on or off.

The type of margarine will affect baking performance!

Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

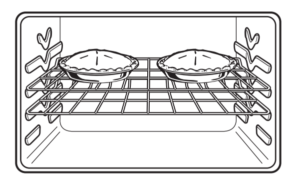
Using the oven for baking.

To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.

How to Set the Oven For Baking

1. Close the oven door. Then turn the ***OVEN TEMP*** knob to the desired temperature.

2. Check the food for doneness at the minimum time on the recipe. Cook longer if necessary. Turn the ***OVEN TEMP*** knob to ***OFF*** and remove the food.



Place most foods in the middle of the oven.

Oven Shelves

Arrange the oven shelf or shelves in the desired locations while the oven is cool. The correct shelf position depends on the kind of food and the browning desired.

As a general rule, place most foods in the middle of the oven, on either the shelf position ***B*** or ***C.*** See the chart for suggested shelf positions.

Type of Food	Shelf Position
Angel food cake	A
Biscuits, muffins or cupcakes	B or C
Cookies	C or D
Brownies	B or C
Layer cakes	B or C
Bundt or pound cakes	B
Pies or pie shells	B or C
Frozen pies (on cookie sheet)	B or C
Casseroles	B or C

To preheat, set the oven at the correct temperature—selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.

Preheating

Preheat the oven for 10 minutes if the recipe calls for it. Preheat means bringing the oven up to the specified temperature before putting the food in the oven.

Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. For most casseroles and roasts, preheating is not necessary.

Baking Pans

Use the proper baking pan. The type of finish on the pan determines the amount of browning that will occur.

- Glass baking dishes also absorb heat. When baking in glass baking dishes, lower the temperature by 25°F and use the recommended cooking time in the recipe. This is not necessary when baking pies or casseroles.
- Dark, rough or dull pans absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- Shiny, bright and smooth pans reflect heat, resulting in a lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of pan.

Pan Placement

For even cooking and proper browning, there must be enough room for air circulation in the oven. Baking results will be better if baking pans are centered as much as possible rather than being placed to the front or to the back of the oven.

Pans should not touch each other or the walls of the oven. Allow 1 to 1½ inch space between pans as well as from the back of the oven, the door and the sides.

If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other.

Using the oven for baking.

Cookies

For best results, use only one cookie sheet in the oven at a time.

Flat cookie sheets (without sides) produce better-looking cookies. Cookies baked in a jelly roll pan (short sides all around) may have darker edges and pale or light browning may occur.

Do not use a cookie sheet so large that it touches the walls or the door of the oven. Never entirely cover a shelf with a large cookie sheet.

Pies

For best results, bake pies in dark, rough or dull pans to produce a browner, crisper crust.

Frozen pies in foil pans should be placed on an aluminum cookie sheet for baking since the shiny foil pan reflects heat away from the pie crust; the cookie sheet helps retain it.

Cakes

When baking cakes, warped or bent pans will cause uneven baking results and poorly shaped products.

A cake baked in a pan larger than the recipe recommends will usually be crisper, thinner and drier than it should be.

If baked in a pan smaller than recommended, it may be undercooked and batter may overflow.

Check the recipe to make sure the pan size used is the one recommended.

Don't Peek

Set the timer for the estimated cooking time and do not open the door to look at your food. Most recipes provide minimum and maximum baking times such as "bake 30–40 minutes."

DO NOT open the door to check until the minimum time. Opening the oven door frequently during cooking allows heat to escape and makes baking times longer. Your baking results may also be affected.

Aluminum Foil

Do not use aluminum foil to line oven bottoms. The foil will trap heat below and upset the performance of the oven. Foil can melt and permanently damage the oven bottom. Damage from improper use of aluminum foil is not covered by the product warranty.

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food .Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil . Keep foil at least 1-1/2" from oven walls to prevent poor heat circulation.

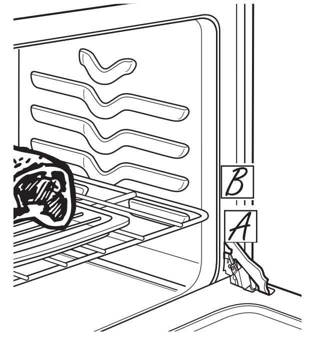
Oven Moisture

As your oven heats up, the temperature change of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

Using the oven for roasting.

Roasting is cooking by dry heat. Tender meat or poultry can be roasted uncovered in your oven. Roasting temperatures, which should be low and steady, keep spattering to a minimum.

Roasting is really a baking procedure used for meats. Roasting is easy; just follow these directions:



Place the shelf in the A or B position.

How to Set the Oven For Roasting

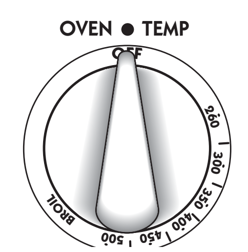
1. Place the shelf in the ***A*** or ***B*** position. No preheating is necessary.
2. Check the weight of the meat. Place it fat side up (or for poultry, breast-side-up) on a roasting rack in a shallow pan. The melting fat will baste the meat. Select a pan as close to the size of the meat as possible. Line the pan with aluminum foil when using the pan for marinating, cooking with fruits, cooking heavily cured meats or basting food during cooking.
3. Turn the ***OVEN TEMP*** knob to the desired setting.
4. After roasting is complete, turn the ***OVEN TEMP*** knob to ***OFF*** and then remove the food from the oven.

Adjust the oven thermostat—Easy to do yourself!

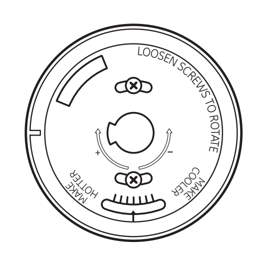
You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40°F.

NOTE: *This adjustment will not affect the broiling temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.*



Front of OVEN TEMP knob (knob appearance may vary)



Back of OVEN TEMP knob

To Adjust the Thermostat with this Type of Knob

1. ***Pull the OVEN TEMP knob off the range and look at the back side.***
   To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.
2. With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.

   To increase the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob.

   To decrease the oven temperature, move the top screw toward the left.

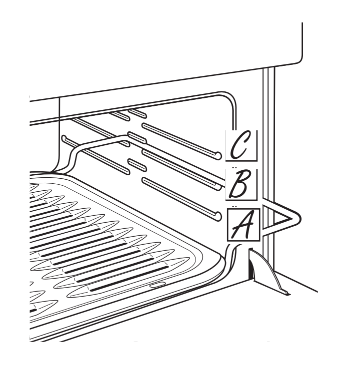
   Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (Range is plus or minus 60°F from the arrow.) We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.
3. ***After the adjustment is made,*** retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten.
4. Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft, and check performance.

Using the oven for broiling.

Broiling is cooking food by direct heat from above the food. Most fish and tender cuts of meat can be broiled. Follow these steps to keep spattering and smoking to a minimum.

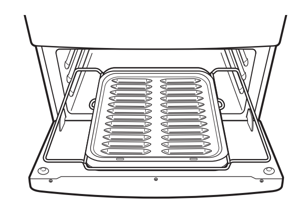
Your range has a compartment below the oven for broiling. A specially designed broiler pan allows dripping fat to drain away from the food.

Both the oven door and broiler compartment drawer should be closed during broiling.



How to Set Your Oven for Broiling

1. You can change the distance of the food from the heat source by positioning the broiler rack in the broiler compartment:
   –***A*** (bottom of broiler compartment).
   –***B*** (center of broiler compartment).
   –***C*** (top of broiler compartment).
   Most broiling should be done in position ***A.***
2. Preheat the broiler for best results.
3. If the meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through it about 2 inches apart, but don't cut into the meat. We recommend that you trim the fat to prevent excessive smoking, leaving a layer about 1/8 inch thick.
4. Close the oven door and broiler compartment drawer.
5. Turn the ***OVEN TEMP*** knob to ***BROIL.***
6. Turn most foods once during cooking. Time foods for about one-half the total cooking time, turn food, then continue to cook to preferred doneness.
7. Turn the ***OVEN TEMP*** knob to ***OFF.*** Remove the broiler pan from the broiler rack and serve the food immediately. Leave the pan outside the range to cool.



How to Set the Broiler Compartment *(on some models)*

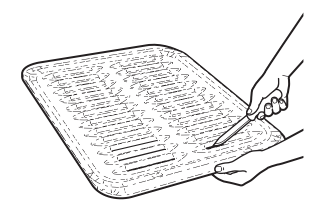
Broiling is cooking food by direct heat from above the food. Most fish and tender cuts of meat can be broiled. Follow these directions to keep spattering and smoking to a minimum.

Your range has a compartment below the oven for broiling.

Both the oven and broiler compartment doors must be closed during broiling.

Turn most foods once during cooking (the exception is thin fillets of fish; oil one side, place that side down on broiler grid and cook without turning until done). Time foods for about one-half the total cooking time, turn food, then continue to cook to preferred doneness.

1. You can change the distance of the food from the heat source by positioning the broiler pan and grid on one of three rack positions in the broiler compartment—A (bottom of broiler compartment), B (middle) and C (top).
2. Preheating the broiler or oven is not necessary and can produce poor results.
3. If meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through both about 2″ apart. If desired, the fat may be trimmed, leaving a layer about 1/8″ thick.
4. Arrange the food on the grid and position the broiler pan on the appropriate rack in the oven or broiling compartment. Placing food closer to the flame increases exterior browning of the food, but also increases spattering and the possibility of fats and meat juices igniting.
5. Close the oven and broiler compartment door.
6. Turn the ***OVEN CONTROL*** knob to ***BROIL***.
7. When broiling is finished, turn the ***OVEN CONTROL*** knob to ***OFF***. Remove the broiler pan from the broiler compartment and serve the food immediately. Leave the pan outside the range to cool.



Aluminum Foil

You can use aluminum foil to line your broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.

Broiling Compartment Guide Suggestions

Both the oven and broiler compartment doors must be closed during broiling.

- Always use the broiler pan and grid that comes with your range. It is designed to minimize smoking and spattering by trapping juices in the shielded lower part of the pan.
- For steaks and chops, slash fat evenly around the outside edges of the meat. To slash, cut crosswise through the outer fat surface just to the edge of the meat. Use tongs to turn the meat over to prevent piercing the meat and losing juices.
- If desired, marinate meats or chicken before broiling. Or brush with barbecue sauce last 5–10 minutes only.
- When arranging the food on the pan, do not let fatty edges hang over the sides because dripping fat could soil the oven.
- The broiler compartment does not need to be preheated. However, for very thin foods, or to increase browning, preheat if desired.
- Frozen steaks can be broiled by positioning the rack at the next lowest rack position and increasing the cooking time given in this guide 1½ times per side.

USDA recommends the following minimum safe internal temperatures:

- Raw beef, pork, lamb, and veal steaks or chops: 145°F as measured with a food thermometer before removing meat from the heat source. For safety and quality, allow meat to rest for at least three minutes before carving or consuming.
- Raw ground beef, pork lamb or veal: 160°F as measured with a foood thermometer.
- Poultry: 165° F as measured with a food thermometer

For more information see: ***www.isitdoneyet.gov*** or call the USDA meat and poultry hotline at ***1-888-674-6854***.

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.



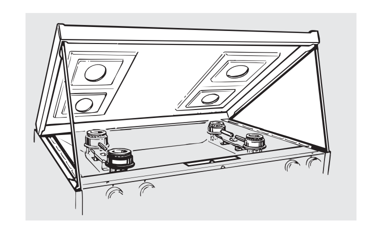


⚠WARNING *If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is reengaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.*

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the anti-tip arm attached to the side panel is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the anti-tip arm slides just under the anti-tip bracket.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

If your range has no anti-tip bracket, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost.



Some models have dual support rods that will hold the cooktop up while you clean underneath it.

Lift-Up Cooktop *(on models with standard twin burners)*

Clean the area under the cooktop often. Built-up soil, especially grease, may catch on fire.

To make cleaning easier, the cooktop may be lifted up.

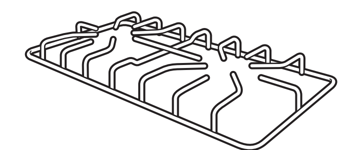
NOTE: *Do not lift the cooktop on sealed burner models. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.*

To raise the cooktop:

1. Be sure the burners are turned off.
2. Remove the grates.
3. Grasp the two front burner wells and lift up.

Clean under the cooktop with hot, soapy water and a clean cloth. If you removed your surface burners while cleaning, make sure they are properly seated when replacing them.

After cleaning, lower the cooktop (be careful not to pinch your fingers).



Burner Grates

Your range has two or three professional-style double grates. These grates are position-specific. For maximum stability, these grates should only be used in their proper position; they cannot be interchanged left to right or front to back. For convenience, the undersides of the left and right grates are marked "LEFT FRONT" and "RIGHT FRONT." Make sure the front portion of both grates is in front. The middle grate has a bow in front. Make sure the bowed portion is toward the front of the range. In addition, the middle grate is supported by the left and right grates and must be installed LAST for stability.

Cleaning

Lift out when cool. Grates should be washed regularly and, of course, after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners.

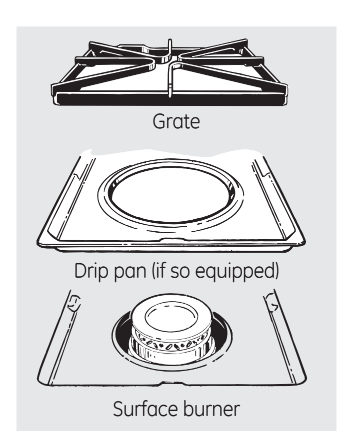
Replace the grates so that continuous arcs are formed with the center ribs of all three grates.

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

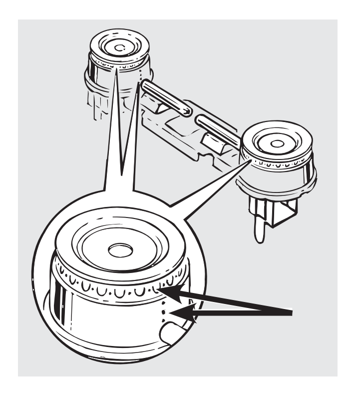
To get rid of burned-on food, place the grates in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let them soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.

Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures. You will notice this sooner with lighter color grates.

NOTE: *Do not clean the grates in a self-cleaning oven.*



CAUTION: Do not operate the cooktop without all burner parts, drip pans (if so equipped) and grates in place.



Clean these holes thoroughly on each burner.

Standard Twin Burner Assemblies *(on some models)*

For cleaning information on sealed burners, see section below. Sealed burner cooktops do not lift up.

On models with standard twin burners, the cooktop lifts up for easy access.

Turn all controls ***OFF*** before removing burner parts and drip pans (if so equipped).

The burner grates and drip pans (if so equipped) can be lifted off, making them easy to clean.

The holes in the surface burners of your range must be kept clean at all times for proper ignition and an even, unhampered flame.

You should clean the surface burners routinely, especially after bad spillovers, which could clog these holes.

Wipe off surface burners. If heavy spillover occurs, remove the surface burners from the range. Burners lift out for cleaning. Lift up the cooktop and then lift out the surface burners.

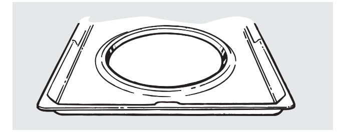
To remove burned-on food, soak the surface burner in a solution of mild liquid detergent and hot water. Soak the surface burner for 20 to 30 minutes.

For more stubborn stains, use a cleanser like Soft Scrub® brand or Bon Ami® brand. Rinse well to remove any traces of the cleanser that might clog the surface burner openings.

Do not use steel wool because it will clog the surface burner openings and scratch the surface burners. If the holes become clogged, clean them with a sewing needle or twist-tie.

Before putting the surface burner back, shake out excess water and then dry it thoroughly by setting it in a warm oven for 30 minutes. Then place it back in the range, making sure it is properly seated and level.

Check the flame pattern of each burner. If the flames are "jumpy" (not steady), clean the holes again with a sewing needle or twist-tie.



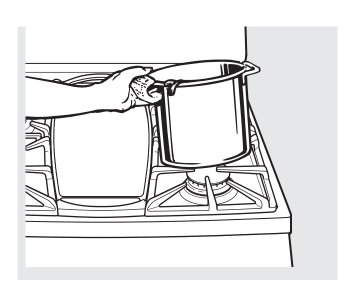
Drip Pans *(if so equipped)*

Remove the grates and lift out the drip pans. Drip pans can be cleaned in a dishwasher or by hand.

When replacing the drip pans, make sure they are in the correct position.

Place them in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.

CAUTION: *Do not clean the drip pans in a self-cleaning oven.*



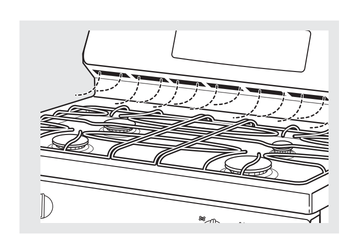
Cooktop Surface

To avoid damaging the porcelain-enamel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills right away. Foods with a lot of acid (tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set.

When the surface has cooled, wash and rinse. For other spills such as fat spatterings, wash with soap and water once the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.

NOTE: *For stainless steel cooktops, refer to the Stainless steel surfaces section.*

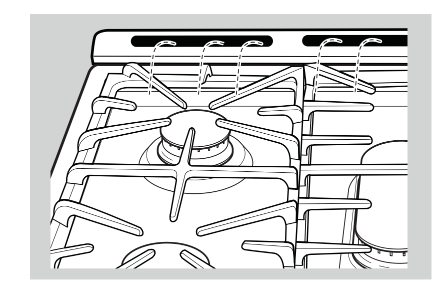
Care and cleaning of the range.



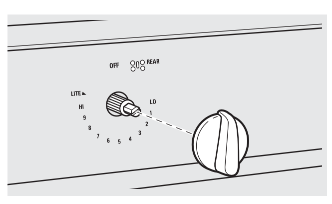
Oven Air Vents

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.

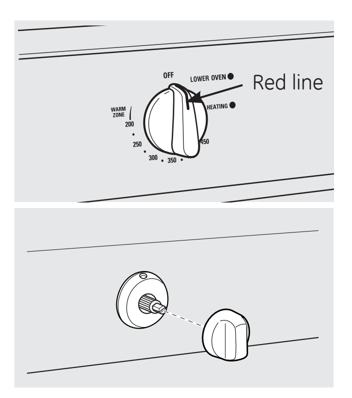
Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.



Vent appearance and location vary.



Surface burner knob



Lower oven knob (on some models)

Lower Control Panel (Front Manifold Panel) and Knobs

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

Do not try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

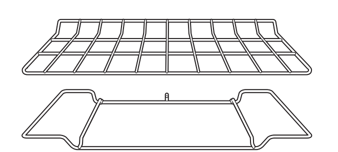
Make sure the knobs are in the ***OFF*** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

The knobs can be cleaned in a dishwasher or they may also be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing.

Replace the knobs in the ***OFF*** position to ensure proper placement.

Metal parts can be cleaned with soap and water. Do not use steel wool, abrasives, ammonia, acids or commercial oven cleaners. Dry with a soft cloth.

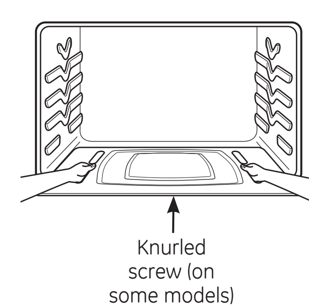
NOTE: *Knobs are not interchangeable. Be sure to reinstall the knobs to the original location.*



Oven Shelves and Broiler Rack

The shelves and broiler rack can be cleaned by hand using soap and water or with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the shelves and broiler rack with clean water and dry with a clean cloth.

After cleaning, grease all oven rack edges with a light coating of vegetable oil. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.



Removable Oven Bottom

First remove the shelves from the oven. The oven bottom lifts from the front.

To remove:

1. On models so equipped, remove the knurled screw in the front of the oven bottom.
2. Grasp each side of the oven bottom and push it back.
3. Lift the front up and pull it out of the oven.

To replace:

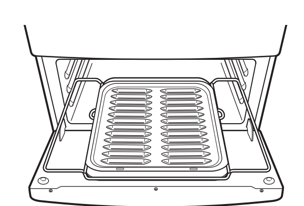
1. Grasp each side of the oven bottom and guide its rear tabs into the slots in the back of the oven.
2. Lower the oven bottom and pull it forward until it is secure under the front oven floor edge.
3. On models so equipped, replace the knurled screw in the front of the oven bottom.

NOTE: *If the oven bottom is replaced incorrectly, it may warp and cause undesirable baking results.*

Oven Bottom

The oven bottom has a porcelain-enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic (such as tomatoes, sauerkraut and sauces with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain-enamel surface and should be wiped up immediately.

To clean up spillovers, use soap and water, an abrasive cleaner or soap-filled scouring pad. Rinse well to remove any soap before self-cleaning.



Broiler Compartment

The broiler pan is held in place in the broiler rack.

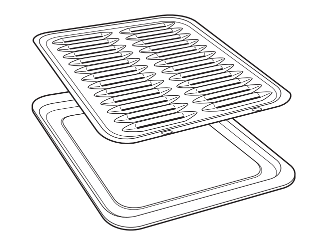
To remove the broiler pan:

1. Gently pull forward on the drop down broiler door.
2. Pull the broiler rack with pan forward until the rack stops. Grasp the broiler pan and remove it from the broiler rack.

To replace the broiler pan:

1. Slide the broiler pan onto the rack and push both the broiler pan and the rack all the way into the broiler compartment.
2. Close the broiler door.

If a spillover occurs in the broiler compartment, allow the compartment to cool first. You can clean the compartment with soap and water, a mild abrasive cleanser, soap-filled scouring pads or an oven cleaner following package directions.

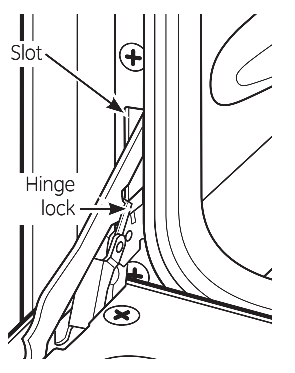


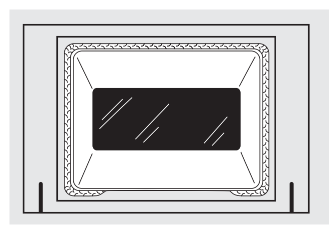
Broiler Pan and Grid

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned on foods.

Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.





The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

Do not rub or clean the door gasket— it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Lift-Off Oven Door

The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

To remove the door:

1. Open the door to the full open position.
2. Pull the hinge locks up over the hinge hooks on both sides. You may need to use a flat-blade screwdriver to lift hinge locks up.
3. Grasp the door firmly on each side, lift slightly and pull it straight out and away from the oven.

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. Insert and seat the upper and lower hinge arms into the oven slots.
3. Push the hinge locks down from the hinge hooks.
4. Close the oven door and make sure it is working properly. If it is not working properly, remove and replace it following the above steps.

   DO NOT ATTEMPT TO CLOSE THE DOOR UNTIL THIS STEP IS COMPLETE. THE HINGE OR DOOR COULD BE DAMAGED.

TO CLEAN THE DOOR:

To clean the inside of the door:

- Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.
- Wipe dishwashing detergent over any baked-on spatters on the glass. Use a single sided safety razor blade to clean it off. Then wipe over the glass with a soapy cloth to remove any residue and dry off.
- The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad.

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When the surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives on the outside of the door.



Porcelain Oven Interior

With proper care, the porcelain enamel finish on the inside of the oven will stay new-looking for years.

Let the range cool before cleaning.

We recommend that you wear rubber gloves when cleaning the range.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleaner. Soapy, wet metal pads may also be used. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause a dull spot even after cleaning.

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup in a shallow glass or pottery container in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

If necessary, you may use an oven cleaner. Follow package directions.

Cautions about using spray-on oven cleaners:

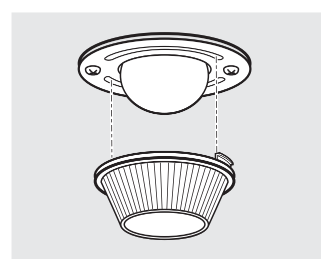
- Do not spray on the electrical controls and switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
- Do not allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensor—it could cause the oven to heat improperly. (The sensor is located at the top of the oven.) Carefully wipe the sensor clean after each oven cleaning, being careful not to move the sensor as a change in its position could affect how the oven bakes.
- Do not spray any oven cleaner on the outside of the oven door, handles or any exterior surface of the oven, wood or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

Painted Surfaces

Painted surfaces include the sides, control panel and door. Clean these with soap and water or a vinegar and water solution.

Do not use commercial oven cleaners, cleansing powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

⚠WARNING *Shock or Burn Hazard: Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.*



Oven Light Replacement (on some models)

Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

To remove the cover:

1. Twist lens counterclockwise about a quarter turn to remove.

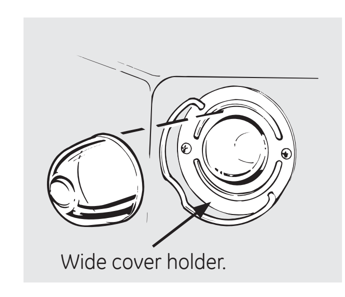
Do not remove any screws to remove the cover.

2. Replace bulb with a 40-watt appliance bulb or two-prong halogen bulb, as appropriate.

To replace the cover:

1. Line up tabs of lens in front of tabs on housing and rotate clockwise to engage.

Oven Light Replacement (on some models)


Wide cover holder.

⚠CAUTION *Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Be sure to let the light cover and bulb cool completely.*

The oven light bulb is covered with a removable glass cover that is held in place with a bail-shaped wire. Remove the oven door, if desired, to reach cover easily.

To remove:

1. Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover.

Do not remove any screws to remove the cover.

2. Do not touch hot bulb with a wet cloth. Replace bulb with a 40-watt household appliance bulb.

To replace cover:

1. Place it into the groove of the light receptacle. Pull the wire forward to the center of the cover until it snaps into place. When in place, the wire holds the cover firmly. Be certain the wire is in the depression in the center of the cover.
2. Connect electrical power to the range.

Installation Instructions

Range

If you have questions, call 1.800.GE.CARES or visit our Website at: GEAppliances.com

In the Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- When using ball type gas shut-off valves, they shall be the T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

Installation of this range must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1 or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This range has been design-certified by CSA International according to ANSI Z21.1, latest edition and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1 latest edition.

As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find these precautions in the *Important Safety Information* section in the front of this manual. Read them carefully.

- **IMPORTANT** – Save these instructions for local electrical inspector's use.
- **IMPORTANT** – Observe all governing codes and ordinances.
- **Note to Installer** – Leave these instructions with the appliance after installation is completed.
- **Note to Consumer** – Keep this Owner's Manual and Installation Instructions for future reference.
- **Note** – This appliance must be properly grounded.
- **Servicer** – The electrical diagram is in an envelope attached to the back of the range.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

Mobile Home - Additional Installation Requirements
The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225, 1/NFPA 501A or with local codes.

Mobile home installations require:

- When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.

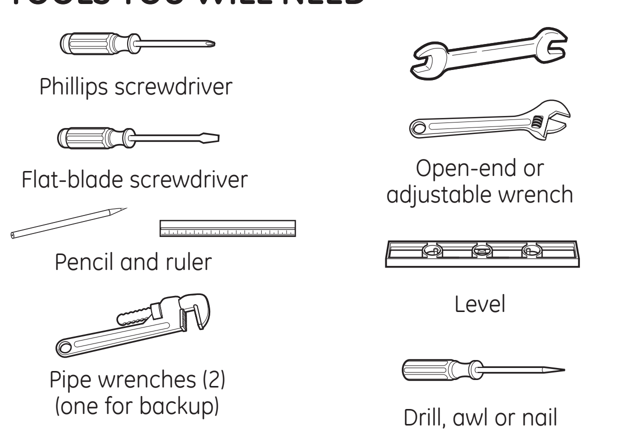
FOR YOUR SAFETY

Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

If you smell gas:

1. Open windows.
2. Don't touch electrical switches.
3. Extinguish any open flame.
4. Immediately call your gas supplier.

TOOLS YOU WILL NEED



MATERIALS YOU MAY NEED

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant or UL-approved pipe thread tape with Teflon* that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector (1/2″ I.D.)
  A 5-foot length is recommended for ease of installation but other lengths are acceptable. Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line (3/4″ or 1/2″ NPT x 1/2″ I.D.)
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on range (1/2″ NPT x 1/2″ I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water.
- Lag bolt or 1/2″ O.D. sleeve anchor (for concrete floors only).

*Teflon: Registered trademark of DuPont

WARNING

INSTALLATION SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions completely and carefully. Failure to follow these instructions can result in electrical shock, fire, serious injury, or death.

- Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer) or the gas supplier.
- Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury. Always use **NEW** flexible connectors when installing a gas appliance.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer instructions.
- Remove all packing material and literature from oven before connecting gas and electrical supply to range.
- Do not attempt to operate the oven of this range during a power failure (Electric Ignition models only).
- Have your range installed by a qualified installer.
- Your range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition). In Canada, electrical grounding must be in accordance with the current CSA C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 and/or local codes. See *Electrical Connections* in this section.
- Before installing your range on linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand 180°F without shrinking, warping or discoloring. Do not install the range over carpeting unless a sheet of 1/4″ thick plywood or similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Make sure the cabinets, floor, and wall coverings around the range can withstand heat generated by the range up to 200°F.

- Avoid placing cabinets above the range. To reduce the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least 5″ beyond the front of the cabinets.
- The ventilating hood must be constructed of sheet metal not less than 0.0122″ thick. Install above the cooktop with a clearance of not less than 1/4″ between the hood and the underside of the combustible material or metal cabinet. The hood must be at least as wide as the appliance and centered over the appliance. Clearance between the cooking surface and the ventilation hood surface **MUST NEVER BE LESS THAN 24″**.

EXCEPTION: Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installation instructions packed with that appliance.

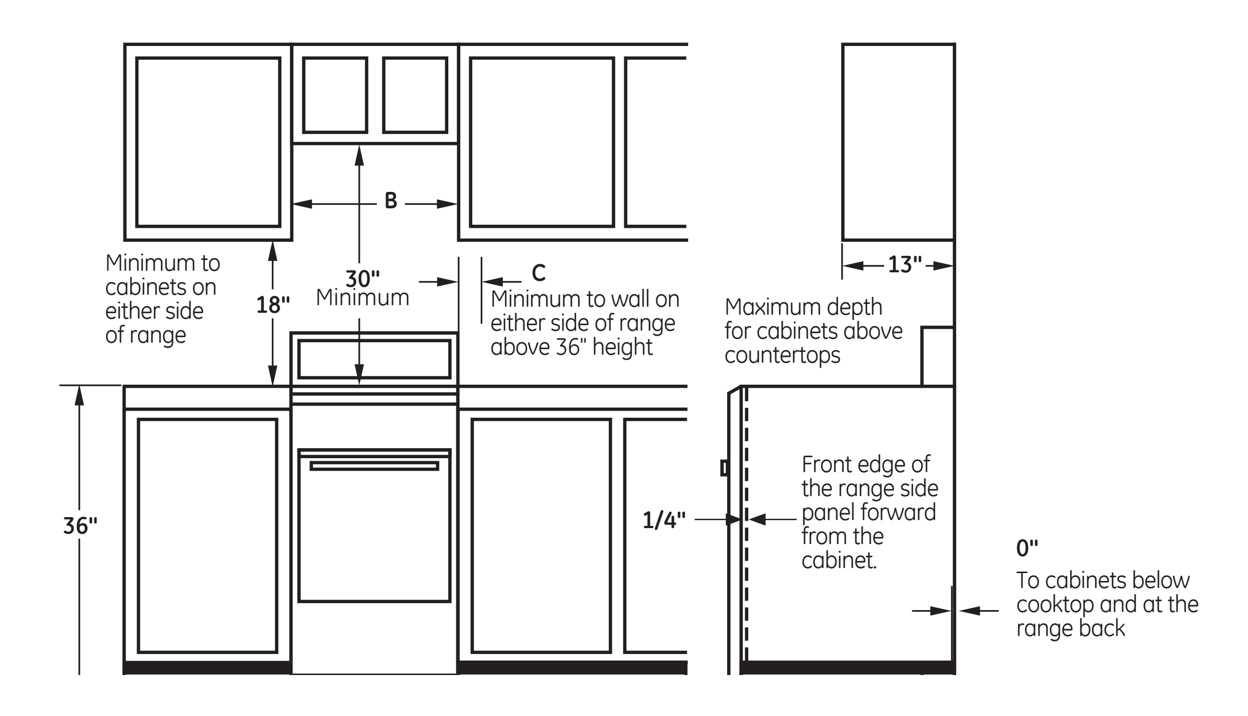
- If cabinets are placed above the range, allow a minimum clearance of 30″ between the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets.
- If a 30″ clearance between cooking surface and overhead combustible material or metal cabinets cannot be maintained, protect the underside of the cabinets above the cooktop with not less than 1/4″ insulating millboard covered with sheet metal not less than 0.0122″ thick. Clearance between the cooking surface and protected cabinets **MUST NEVER BE LESS THAN 24″.**
- The vertical distance from the plane of the cooking surface to the bottom of adjacent overhead cabinets extending closer than 1″ to the plane of the range sides must not be less than 18″. (See the Dimensions and Clearances illustration in this section.)
- Do not install this product with an air curtain hood or other range hood that operates by blowing air down on the cooktop. This airflow may interfere with operation of the gas burners resulting in fire or explosion hazard.

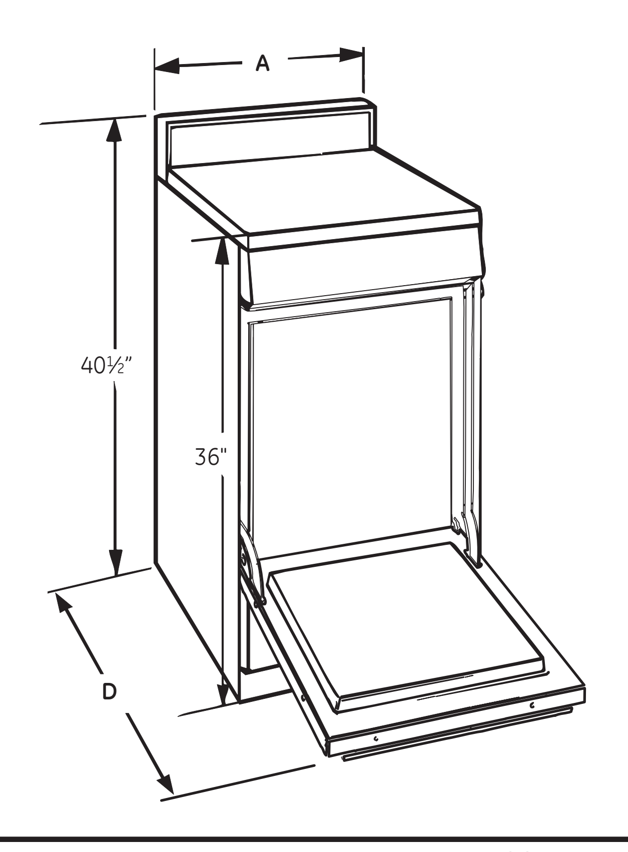
CAUTION – Only the GE Café branded series of Advantium® or microwave over-the-range ovens are designed to be installed above the GE Café range. Surfaces above a gas range can become hot. Installation of any other over-the-range oven above a GE Café range may result in surface temperatures that can cause burns.

DIMENSIONS AND CLEARANCES

Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of your range.

The range may be placed with 0" clearance below cooktop and at the back wall.





Models	A	B	C	D
20" Wide	20"	20 3⁄8"	2"	41"
24" Wide	24"	24 3⁄8"	2"	41"

LOCATION

Do not locate the range where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not obstructed by carpeting or woodwork.

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. It is recommended that the following simple and inexpensive instructions be followed to protect your floor.

The range should be installed on a sheet of plywood (or similar material). When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering.

This will allow the range to be moved for cleaning or servicing. Also, make sure your floor covering will withstand 180°F. (See the Installation Safety Instructions section.)

Make sure the cabinets and wall coverings around your range can withstand the heat generated (up to 200°F) by the range. (See the *Installation Safety Instructions* section.)

IMPORTANT!

Remove all tape and packaging. Make sure the burners are properly seated and level.

Take the accessory pack out of the oven and/or drawer.

Check to be sure that no range parts have come loose during shipping.

1 PROVIDE ADEQUATE GAS SUPPLY

Your range is designed to operate at a pressure of 5” of water column on natural gas or, if designed for LP gas (propane or butane), 10” of water column.

Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is designed.

This range is convertible for use on natural or propane gas. If you decide to use this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range on that gas.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 6″ and 13″ of water column.

For LP gas, the pressure supplied must be between 11″ and 13″ of water column.

When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" greater than the operating (manifold) pressure as given above.

The pressure regulator located at the inlet of the range must remain in the supply line regardless of whether natural or LP gas is being used.

A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 1/2″ and be 5 feet in length for ease of installation. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors no longer than 6 feet in length.

2 CONNECT THE RANGE TO GAS

Shut off the main gas supply valve before disconnecting the old range and leave it off until the new hook-up has been completed. Don't forget to relight the pilot on other gas appliances when you turn the gas back on.

Because hard piping restricts movement of the range, the use of a CSA International-certified flexible metal appliance connector is recommended unless local codes require a hard-piped connection.

Never use an old connector when installing a new range. If the hard piping method is used, you must carefully align the pipe; the range cannot be moved after the connection is made.

To prevent gas leaks, put pipe joint compound on, or wrap pipe thread tape with Teflon* around, all male (external) pipe threads.

A. Install a manual gas line shut-off valve in the gas line in an easily accessed location outside of the range. Make sure everyone operating the range knows where and how to shut off the gas supply to the range.

B. Install male 1/2″ flare union adapter to the 1/2″ NPT internal thread at inlet of regulator. Use a backup wrench on the regulator fitting to avoid damage.

When installing the range from the front, remove the 90° elbow for easier installation.

C. Install male 1/2″ or 3/4″ flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back-up the shut-off valve to keep it from turning.

D. Connect flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position range to permit connection at the shut-off valve.

E. When all connections have been made, make sure all range controls are in the off position and turn on the main gas supply valve. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system.

⚠WARNING Fire hazard: Do not use a flame to check for gas leaks.

When using test pressures greater than 1/2 psig to pressure test the gas supply system of the residence, disconnect the range and individual shut-off valve from the gas supply piping. When using test pressures of
1/2 psig or less to test the gas supply system, simply isolate the range from the gas supply system by closing the individual shut-off valve.

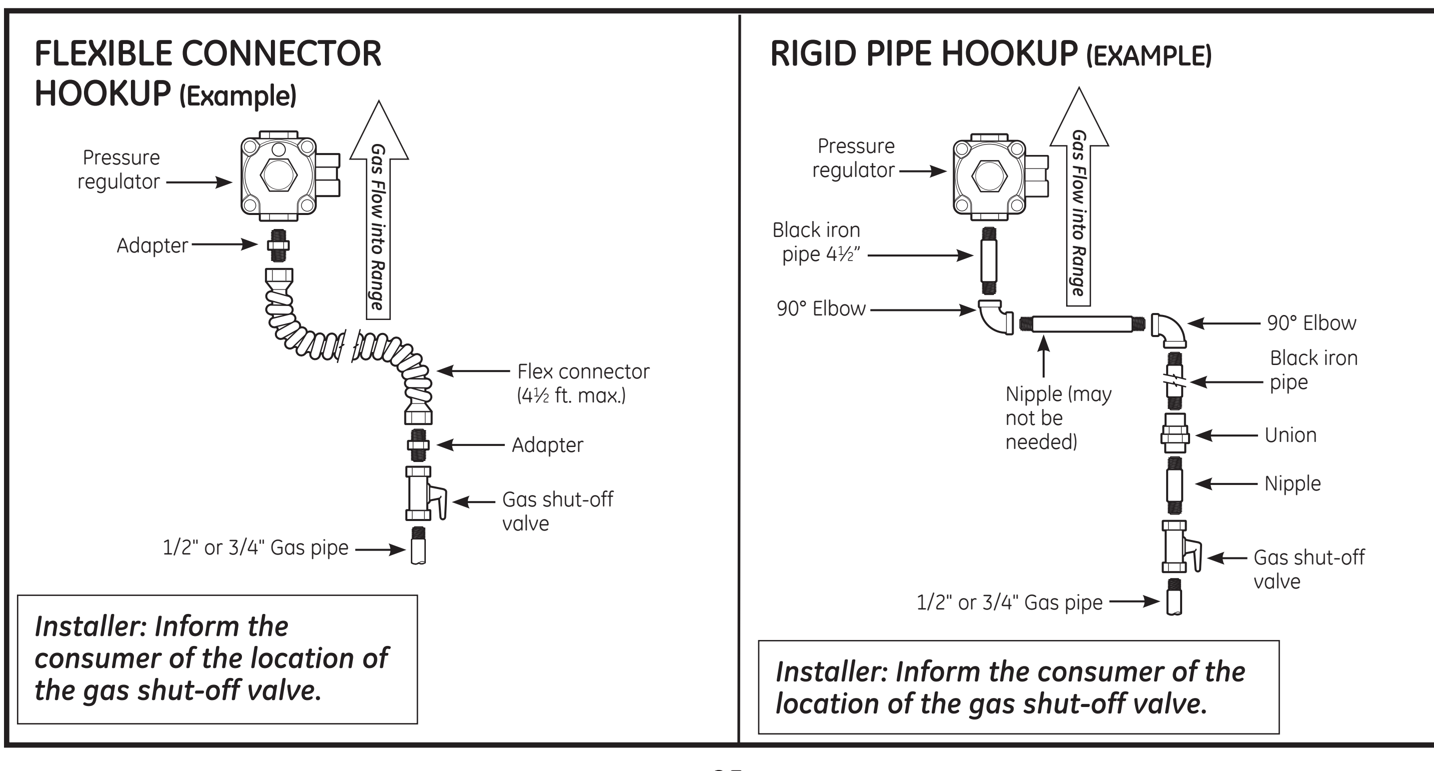
*Teflon: Registered trademark of DuPont

RECOMMENDED GAS AND ELECTRIC SUPPLY LOCATION

NOTE: Recommended gas hook-up locations behind range. Gas fittings and shut-off valve should NOT protrude more than 2" from the wall to allow the range to fit against the wall.

A
30" Min.
13" Max
1/4"
18" Min.
C
D
B Minimum distance to walls above the cooktop on each side
14"
12"
36"
8"
30"
3"
8"
8"
8"
Check local codes before making connections.
Electrical Connection Area
5"
2"
2"
Gas Hookup Area
A

Models	A	B	C	D
20" Wide	20⅜"	2"	2"	2½"
24" Wide	24⅜"	2"	3"	5½"



3 ELECTRICAL CONNECTIONS

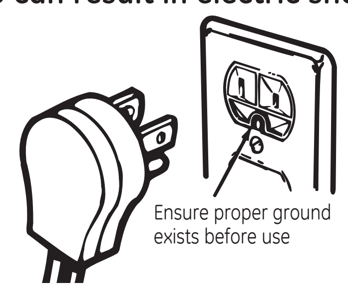
Electrical Requirements

120-volt, 60 Hertz, properly grounded dedicated circuit protected by a 15-amp or 20-amp circuit breaker or time delay fuse.

Note: Use of automatic, wireless, or wired external switches that shut off power to the appliance are not recommended for this product.

Grounding

⚠WARNING Shock Hazard: This appliance must be properly grounded. Failure to do so can result in electric shock.



The power cord of this appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD. DO NOT USE AN ADAPTER. DO NOT USE AN EXTENSION CORD.

A word about GFCI's – GFCI's are not required or recommended for gas range receptacles.

Ground Fault Circuit Interrupters (GFCI's) are devices that sense leakage of current in a circuit and automatically switch off power when a threshold leakage level is detected. These devices must be manually reset by the consumer. The National Electrical Code requires the use of GFCI's in kitchen receptacles installed to serve countertop surfaces. Performance of the range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit but occasional nuisance tripping of the GFCI breaker is possible.

4 SEAL THE OPENINGS

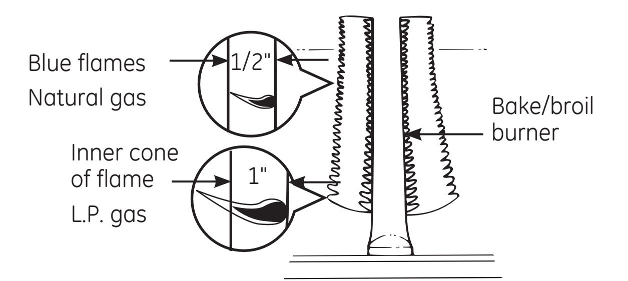
Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range when hookups are completed.

5 IF THE RANGE HAS ELECTRIC IGNITION

There are separate ignition devices for the left and right hand surface burners. Both of these ignitors are **ON** when any knob is turned to the **LITE** setting. The ignitors will **spark** as long as any of the top burner knobs are at the **LITE** setting.

In the event of an electrical power failure, the top burners can still be used. To light a burner, hold a lit kitchen match adjacent to the top burner to be used and turn valve knob to **LITE**. **USE EXTREME CAUTION**.

6 ADJUST THE OVEN BURNER AIR SHUTTER IF NECESSARY



For Natural Gas:

The oven burner flame should be a clean, blue flame with distinct inner cones approximately 1/2 inch long. A soft, lazy flame with indistinct cones means too much gas or not enough air. A noisy lifting flame means too much air.

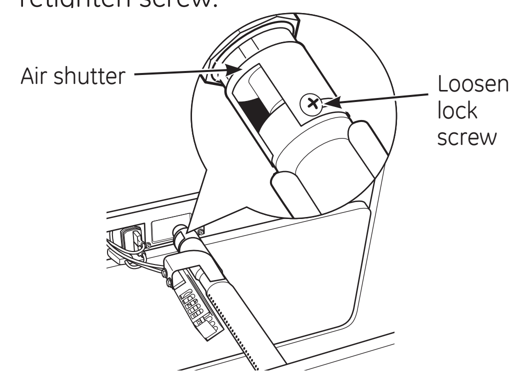
6 ADJUST THE OVEN BURNER AIR SHUTTER IF NECESSARY (CONT.)

For LP Gas:

The flame should have approximately 1-inch blue cones. After 30 seconds of burner operation, check for flames lifting off the burner ports. If lifting is observed, gradually reduce the air shutter opening until flames are stabilized. Some yellow tipping may be normal for LP gas.

If Adjustment is Necessary:

A Loosen the lock screw located at the top of the air shutter, then rotate the air shutter to the correct setting and retighten screw.



B Oven burner flame can be checked as follows (without burner baffle in place):

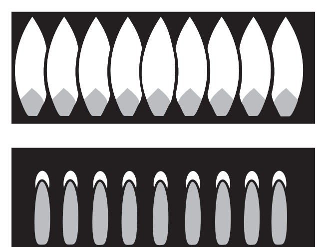
- To correct a yellow flame—Increase size of air shutter opening.
- To correct a lifting, but distinct, blue flame—Decrease size of air shutter opening.

C The air shutter should be set approximately 2/3 open for natural gas, and approximately full open for LP gas.

D The oven burner air shutter adjustment is the same on ranges with a gas pilot or electric ignition.

7 QUALITY OF FLAMES

The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.



(A) Yellow flames: Call for service

(B) Yellow tips on outer cones: Normal for LP gas

(C) Soft blue flames: Normal for natural gas

If burner flames look like (A), call for service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas you use.

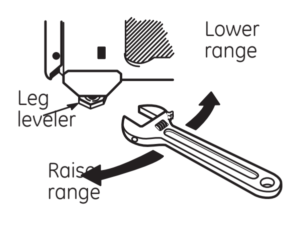
With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal

8 REPLACE OVEN PARTS

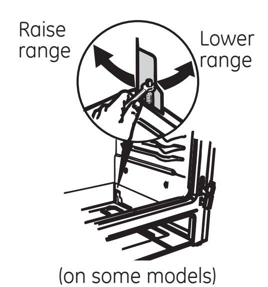
After all adjustments are made, replace the oven bottom, shelves and oven door.

9 LEVELING THE RANGE

A. Install the oven shelves in the oven and position the range where it will be installed with front access to front leveling legs and rear access to rear leveling legs. All legs must be leveled *BEFORE* the product is installed.



(on some models)



(on some models)

B. Check for levelness by placing a spirit level or a cup, partially filled with water, on one of the oven shelves. If using a spirit level, take two readings—with the level placed diagonally first in one direction and then the other.

C. Remove the drawer (on some models). See the *Care and cleaning of the range* section. The front leveling legs can be adjusted from the bottom and the rear legs can be adjusted from the top (on some models) or the bottom.

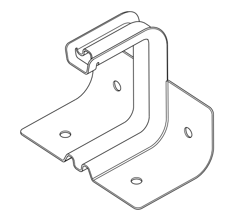
D. Use an open-end or adjustable wrench to adjust the leveling legs until the range is level.

⚠WARNING Never completely remove the leveling leg as the range will not be secured to the anti-tip device properly.

E. After leveling the unit, slide it into final position and verify levelness.

F. After the range is level, slide the range away from the wall so that the Anti-Tip device can be installed.

PARTS INCLUDED



Anti-Tip Bracket Kit

10 INSTALLING THE ANTI-TIP DEVICE

⚠WARNING

ANTI-TIP DEVICE



- **All ranges can tip.**
- **BURNS or other SERIOUS INJURIES can result.**



- **INSTALL and CHECK the anti-tip bracket following the instructions supplied with the bracket.**

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. Follow the instructions packaged with the bracket.

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the anti-tip arm attached to the side panel is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easier inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the anti-tip arm slides just under the anti-tip bracket. If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

If your range has no anti-tip bracket, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost.

WHEN ALL HOOKUPS ARE COMPLETED

Make sure all controls are left in the off position. Make sure the flow of combustion and ventilation air to the range is unobstructed.

CONVERT TO LP GAS (or convert back to natural gas from LP)

This range leaves the factory set for use with natural gas. If you want to convert to LP gas, the conversion must be performed by a qualified LP gas installer.

The conversion instructions and LP orifices can be found attached to the back of the range.

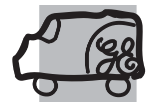
Keep these instructions and the orifices in case you want to convert back to natural gas.

Before you call for service...

Problem	Possible Causes	What To Do
Oven temperature too hot or too cold	**Oven thermostat needs adjustment.**	See the *Adjust the oven thermostat–Do it yourself!* section.
Top burners do not light or do not burn evenly	**Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	On models with electric ignition, make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Burner holes on the side or around the top of the burner may be clogged.	Remove the burners and clean them with a safety pin or paper clip. Make sure you do not enlarge the holes.
	Burners may not be fitted correctly onto mounting brackets.	Remove the burners and reinstall them properly.
Burners have yellow or yellow-tipped flames	**The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.**	Use the illustrations below to determine if your burner flames are normal. If burner flames look like ***A,*** further adjustment is required. Normal burner flames should look like ***B*** or ***C,*** depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal. ***A–Yellow flames*** *Further adjustment required* ***B–Yellow tips on outer cones*** *Normal for LP gas* ***C–Soft blue flames*** *Normal for natural gas*
Burner flames very large or yellow	**LP gas is improperly connected.**	Check all steps in the *Installation of the range* section.
Oven will not work	**The thermostat capillary bulb must be clean and unobstructed.**	Make sure the thermostat capillary bulb (located in the upper portion of the oven) is in the correct position, not touching oven sides and not coated with anything.
	The oven vent is blocked.	The oven vent, on the back of the range, must be unobstructed.
	Oven control improperly set.	See the *Using the oven* sections.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the *Using the oven for baking or roasting* section.
	Oven bottom not securely seated in position.	See the *Care and cleaning of the range* section.
Strong odor	**Improper air/gas ratio in the oven.**	Adjust oven burner air shutter. See the *Installation of the range* section.
	This is temporary.	An odor from the insulation around the oven liner is normal for the first few times the oven is used.
Surface burners light but oven does not	**The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving.**	To check the oven gas shut-off valve on standard twin burner models, raise cooktop and look for gas shut-off lever at the extreme left rear corner. (Standing pilot models do not have a gas shut-off valve on the regulator.) Lever is shown closed. PULL TO OPEN.
Oven light will not work	**Light bulb is loose or defective.**	Tighten or replace the bulbe.
	Switch operating light is broken.	Call for service.

Notes.

GE Gas Range Warranty. *(For customers in the United States)*



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	GE Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty***, GE will also provide, ***free of charge***, all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Product damage or failure of the product if it is abused, misused, modified, used for other than the intended purpose, or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**
- **Product not accessible to provide required service.**

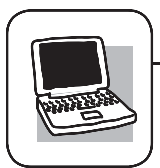
EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

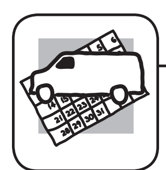
Consumer Support.



GE Appliances Website

In the U.S.: ***GEAppliances.com***

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line. **In Canada: www.GEAppliances.ca**

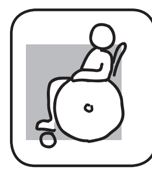


Schedule Service

In the U.S.: ***GEAppliances.com***

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

In Canada, call 1.800.561.3344

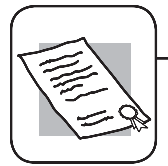


Real Life Design Studio

In the U.S.: ***GEAppliances.com***

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

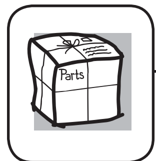
In Canada, contact: Manager, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Extended Warranties

In the U.S.: ***GEAppliances.com***

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires. **In Canada, call 1.888.261.2133**



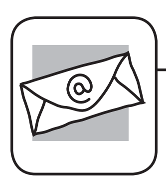
Parts and Accessories

In the U.S.: ***GEAppliances.com***

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Customers **in Canada** should consult the yellow pages for the nearest Mabe service center, or call 1.888.261.3055.

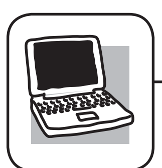


Contact Us

In the U.S.: ***GEAppliances.com***

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

In Canada: www.GEAppliances.ca, or write to: Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Register Your Appliance

In the U.S.: ***GEAppliances.com***

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material. **In Canada: www.GEAppliances.ca**

Printed in Mexico

This book is printed on recycled paper.





Cocinas de Gas Compacto de 20" y 22"

HOTPOINT

Manual del propietario & Instrucciones de Instalación

RGA820
RGA824

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _______________

Nº de Serie _______________

Los puede encontrar en la etiqueta que se encuentra en el frente de la cocina, detrás del cajón calentador o en el cajón inferior del horno.

En Canadá, comuníquese con nosotros en: www.GEAppliances.ca

49-85208 07-12

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ADVERTENCIA **Si la información de este manual no se sigue exactamente, se podrá producir un incendio o explosión, ocasionando daños sobre la propiedad, lesiones o la muerte.**

- No guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de este ni de otros electrodomésticos.
- **QUÉ DEBE HACER SI HUELE GAS**
  - No intente iluminar ningún electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no use teléfonos en su edificio.
  - De inmediato llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
  - Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y las reparaciones deberán ser realizadas por un instalador calificado, agencia de servicios o el proveedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA





- Todas las cocinas pueden sufrir caídas.
- Se pueden producir QUEMADURAS y otras LESIONES GRAVES.
- INSTALE y CONTROLE el soporte anti-volcaduras, siguiendo las instrucciones suministradas con el soporte.

Para revisar si el soporte esta instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina, el brazo anti volteo ensamblado en el lateral, este ajustado al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se puede retirar para una inspeccion mas fácil. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atras de modo que el brazo anti volteo se deslice por debajo del soporte anti-volcaduras. Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razon, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurada de forma correcta con un soporte anti volcaduras.

Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo anti-volcaduras.

Si no recibió el soporte anti-volcaduras con su compra, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo (en Canadá, llame al 1.800.561-3344). Para acceder a instrucciones de instalación del soporte, visite GEAppliances.com (en Canadá, GEAppliances.ca).

⚠ ADVERTENCIA AVISO DE SEGURIDAD IMPORTANTE

La Ley de Agua Potable Inocua y Tratamiento de Residuos Tóxicos de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) solicita al Gobernador de California que publique una lista de sustancias que el estado reconoce que producen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y solicita a los empresarios que adviertan a sus clientes sobre la posible exposición a tales sustancias.

El aislante de fibra de vidrio en los hornos de auto limpieza despide una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. La exposición puede ser minimizada si se ventila con una ventana abierta o si se usa un ventilador o campana.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su cocina y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas. Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores de cocinas a gas calificados o por técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su cocina es enviada desde la fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas LP. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Enchufe la cocina en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la cocina o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Evite ralladuras o impactos sobre las puertas de metal, cocinas o paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.
- No deje a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- No guarde artículos de interés para los niños sobre una cocina o en la parte trasera de la misma – Si un niño trepa sobre la cocina para alcanzar artículos, es posible que sufra lesiones graves.
- No permita que nadie se trepe, se pare o se cuelgue de la puerta del horno, del cajón o de la parte superior de la cocina. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina debajo del cajón calentador, del cajón del horno inferior o del panel de protección.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes de la cocina. Las superficies potencialmente calientes incluyen los quemadores, parrillas, parte superior de la cocina, parte trasera, horno e interior de la puerta y aberturas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el contenedor podría explotar, ocasionando una lesión.
- Como protección contra enfermedades transmitidas a través de la comida, asegúrese de que las temperaturas de los productos con carne y ave alcancen o superen las temperaturas mínimas de seguridad alimentaria recomendadas por USDA. Para más información visite: ***www.isitdoneyet.gov*** o llame a la línea gratuita de carnes y aves de USDA al ***1-888-674-6854***.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA

- No guarde ni use materiales inflamables en un horno o cerca de la parte superior de la cocina, incluyendo papel, plástico, sostenedores de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la cocina, y tenga cuidado al extender la mano sobre la cocina. La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la cocina. La grasa del horno o sobre la cocina se podrá incendiar.
- Limpie las campanas de ventilación de forma frecuente. No se debe permitir la acumulación de grasa en la campana o el filtro.

⚠ ADVERTENCIA EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LESIONES O LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO:

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante la cocción, apague el horno y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante el período de auto limpieza, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco sobre las temperaturas de auto limpieza podrá conducir a la producción de llamas en el horno. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras graves.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite cuando esté friendo en una olla que no sea profunda y evite cocinar comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de cocina; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la cocina sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- Al preparar comidas llameantes debajo de una campana, encienda el ventilador.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente levantar la estufa si los quemadores de la superficie están sellados. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la cocina. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales tales como papel de aluminio. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Los recubrimientos de aluminio también pueden atrapar el calor, causando riesgo de incendio.

- Manténgase alejado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- Coloque el estante del horno en la posición de bloqueo, al introducir y retirar comida del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje artículos en la parte superior de la cocina cerca de la ventilación del horno, que está en el centro de la parte trasera. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON FUNCIÓN DE AUTO LIMPIEZ *(Algunos modelos)*

La función de auto limpieza usa el horno en temperaturas lo suficientemente altas como para consumir restos de comida que haya dentro del mismo. Para un funcionamiento seguro, siga estas instrucciones.

- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, retire las ollas, estantes de metal brillante del horno y otros utensilios que haya dentro del mismo. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno con recubrimiento de porcelana. No use la función de auto limpieza para limpiar otras partes, tales como parrillas.
- Antes de utilizar el ciclo de auto limpieza, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.
- Si el modo de auto limpieza funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiador para hornos comerciales ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.

ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL CAJÓN CALENTADOR/ CAJÓN DEL HORNO INFERIOR *(Algunos modelos)*

- El propósito del cajón calentador es mantener las comidas cocinadas a temperatura para servir. Las bacterias crecen de forma muy rápida en las comidas con temperaturas entre 40ºF y 140ºF. No coloque comida fría en el cajón calentador. No guarde comida en el cajón calentador por más de 2 horas. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir enfermedades generadas en la comida.
- No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Se pueden incendiar.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del cajón. Es posible que las superficies estén lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje que salga aire caliente o vapor antes de retirar o reemplazar la comida. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- No use papel de aluminio para revestir el cajón calentador. El aluminio es un excelente aislante del calor y atrapará el calor debajo de éste. Esto alterará el funcionamiento del cajón y existe el riesgo de que se produzca un incendio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Cómo usar los quemadores superficiales de gas.

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.

Antes de Encender un Quemador de Gas

- Asegúrese de que todos los quemadores estén en su lugar.
- Asegúrese de que todas las parrillas de la cocina estén correctamente ubicadas antes de usar un quemador.

Luego de Encender un Quemador de Gas

- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos..

Cómo Encender un Quemador Superficial de Gas

Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE.

Asegúrese de que todos los quemadores superficiales estén ubicados en sus posiciones respectivas.

Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición ***LITE***.

Escuchará un pequeño ruido de ***clic*** – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador.

Gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama. Si la perilla permanece en ***LITE***, continuará haciendo clic.

Cuando un quemador se gira a LITE, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.

Cómo Seleccionar el Tamaño de la Llama



⚠ ADVERTENCIA Las llamas del quemador que no están cubiertas por el utensilio de cocina pueden presentar un riesgo de quemaduras o incendio de telas. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los costados del utensilio.

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá ser equivalente con el utensilio de cocina que esté usando.

Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.

Utensilio sobre la Cocina

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Hierro Forjado: Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio – aquellos para uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la cocina (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cerámica de Vidrio Resistente al Calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar con cocinas a gas.

Acero Inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

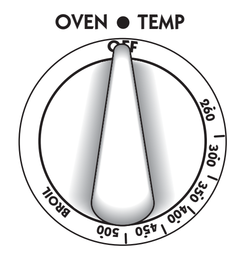
En Caso de Corte de Corriente

En caso de corte de corriente, puede encender los quemadores de gas superficiales de la cocina con un fósforo. Acerque un fósforo prendido al quemador, y luego presione y gire la perilla de control hasta la posición LITE. Tenga especial cuidado al encender los quemadores de esta manera.

Los quemadores que se estén usando cuando se produzca un corte de corriente eléctrica continuarán funcionando normalmente.

NOTA: Si el Bloqueo del Control de Gas está en uso en el momento del corte de corriente, los quemadores superficiales no se podrán encender.

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.



Control del Horno

El horno está controlado por la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) Es posible que la llama tarde hasta 90 segundos en encenderse.

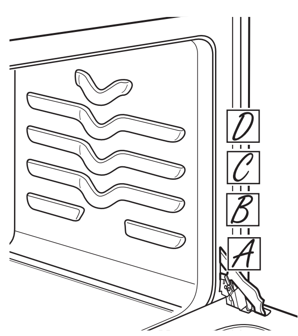
Una vez que el horno alcanza la temperatura seleccionada, el quemador del horno mantiene la temperatura seleccionada.

Corte de Corriente

El horno o parrilla no se podrán iluminar durante un corte de corriente.

Si se produce un corte de corriente mientras el horno está en uso, el quemador del horno se apaga. Esto se debe a que el flujo de gas se detiene de forma automática y no se reinicia hasta que regresa la corriente.

Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno.



El horno tiene 4 posiciones de estantes.

Antes de comenzar...

Los estantes poseen bloqueadores, de modo que al colocarlos correctamente sobre los soportes (A a D) se detendrán antes de salirse completamente y no se inclinarán.

Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje el estante hacia afuera del tope sobre el soporte del estante.

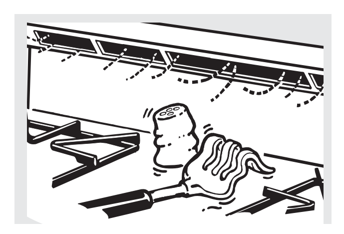
⚠PRECAUCIÓN ***Al usar un estante en la posición más baja (A), se deberá tener cuidado al empujar el estante varias pulgadas hacia afuera y luego, utilizando dos sostenedores de olla, empuje el estante hacia afuera sosteniendo los lados. El estante está en una posición baja y usted podría sufrir una quemadura si coloca la mano en medio del mismo al empujar hacia afuera.***

Para retirar el estante, empuje el mismo hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y empuje hacia afuera.

Para hacer un reemplazo, coloque el extremo del estante (bloqueadores) en el soporte, incline el frente hacia arriba y empuje el estante hacia adentro.

NOTA: *El estante no está diseñado para deslizarse hacia afuera en la posición especial del estante bajo (R).*

Uso del Hornos.



Los artículos de plástico sobre la parte superior del horno se podrán derretir si se los deja demasiado cerca de la ventilación.

La apariencia y la ubicación de la ventilación varían.

Ventilación del Horno Superior

Su horno es ventilado a través de conductos en la parte trasera de la cocina. No bloquee estos conductos al cocinar en el horno – es importante que el flujo de aire caliente desde el horno y el aire fresco hacia el quemador del horno no sean interrumpidos. Evite tocar las aberturas de la ventilación o superficies cercanas durante el funcionamiento del horno y el asador – se podrán calentar.

- Las manijas de las ollas y cacerolas se podrán calentar al estar en la parte superior del horno si se las ubica demasiado cerca de la ventilación..
- No deje artículos de plástico o inflamables sobre la parte superior de la cocina; se podrán derretir o incendiarse si se encuentran demasiado cerca de la ventilación
- No deje envases cerrados en la parte superior de la cocina. La presión en envases cerrados se podrá incrementar, lo cual podrá hacer que exploten.
- Los artículos de metal se calentarán demasiado si se los deja sobre la parte superior de la cocina y podrán ocasionar incendios.

Luz del Horno

En algunos modelos, presione la tecla Oven Light (Luz del Horno) que se encuentra en el panel de control superior para encender o apagar la luz.

En algunos modelos, utilice el interruptor que se encuentra en el panel de control inferior **para encender o apagar la luz.**

¡El tipo de margarina afectará el rendimiento del horneado!

La mayoría de las recetas para hornear fueron desarrolladas utilizando productos con alto contenido de grasa tales como manteca o margarina (80% de grasa). Si se reduce la cantidad de grasa, es posible que la receta no dé los mismos resultados como con un producto con alto contenido de grasa.

Puede haber fallas en la preparación de la receta si las tortas, tartas, pasteles, galletas o dulces se preparan con productos untados con bajo contenido de grasa. Cuanto más bajo es el contenido de grasa del producto untado, más notorias son estas diferencias.

Los estándares federales requieren que los productos con la etiqueta “margarina” contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Por otra parte, los productos con bajo contenido de grasa poseen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad afecta la textura y el sabor de los productos horneados. Para un mejor resultado con sus viejas recetas favoritas, use margarina, manteca o productos para untar que contengan por lo menos un 70% de aceite vegetal.

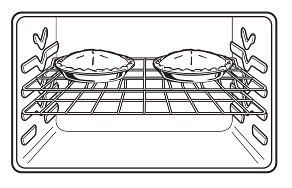
Uso del horno para hornear.

Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno.

Cómo Programar el Horno para Hornear

1. Cierre la puerta del horno. Luego gire la perilla ***OVEN TEMP*** (Temperatura del Horno) hasta la temperatura deseada.

2. Controle que la comida esté preparada en el tiempo mínimo de la receta. Cocine durante más tiempo si es necesario. Gire la perilla ***OVEN TEMP*** (Temperatura del Horno) a ***OFF*** (Apagado) y retire la comida.



Coloque la mayoría de las comidas en el medio del horno.

Repisas del Horno

Ubique el estante o estantes del horno en las ubicaciones deseadas mientras el horno se enfría. La posición correcta de los estantes depende del tipo de comida y del dorado deseado.

Como regla general, coloque la mayoría de las comidas en el medio del horno, en la posición ***B*** o ***C*** del estante. Para consultar posiciones sugeridas de los estantes, lea el cuadro.

Tipo de Comida	Posición del Estante
Pastel de ángel	A
Galletas, molletes o magdalenas	B or C
Galletitas	C or D
Bizcochos de chocolate y nueces	B or C
Tortas con capas	B or C
Torta de cerezas o de mantequilla	B
Tartas o coberturas de tartas	B or C
Tartas congeladas (cubiertas de galletitas)	B or C
Cazuelas	B or C

Para precalentar, programe el horno en la temperatura correcta – seleccionar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentamiento.

Precalentamiento

Precaliente el horno por 10 minutos si la receta lo requiere. Precalentar significa subir la temperatura del horno hasta el punto especificado antes de introducir la comida.

Es necesario precalentar el horno para obtener buenos resultados al cocinar tortas, galletas, pasteles y panes. El precalentamiento no es necesario con la mayoría de las cazuelas y dorados.

Moldes de Horneado

Use el molde de horneado adecuada. El tipo de acabado del molde determina el nivel de dorado que se logrará.

- Los platos para hornear de vidrio también absorben el calor. Al hornear en platos de horneado de vidrio, baje la temperatura hasta 25° F y use el tiempo de cocción recomendado en la receta. Esto no es necesario al hornear tartas o cazuelas.
- Los moldes oscuros, ásperos o mate absorben el calor, produciendo una capa más tostada y crocante. Use moldes de este tipo para tartas.
- Los moldes brillantes y pulidos reflejan el calor, produciendo un dorado más suave y delicado. Las tortas y galletas requieren este tipo de moldes.

Ubicación del Molde

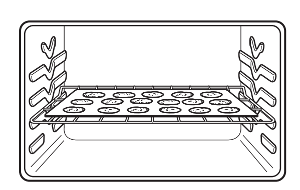
Para una cocción pareja y un dorado parejo debe haber espacio suficiente para la circulación de aire en el horno. Los resultados del horneado serán mejores si los moldes de horneado se colocan lo más al centro posible en lugar de colocarlos en la parte frontal o trasera del horno.

Los moldes no deben tocarse mutuamente ni tocar las paredes del horno. Deje un espacio de entre 1 y 1-1/2 pulgada entre los moldes como también de la parte trasera del horno, la puerta y los costados.

Si necesita usar dos repisas, escalone los moldes de modo que uno no esté directamente encima del otro.

Uso del horno para hornear.

Galletitas



Para obtener mejores resultados, use sólo una plancha de galletas por vez en el horno.

Las planchas para galletitas planas (sin costados) producen galletitas con mejor aspecto. Es posible que las galletitas horneadas en una fuente (con costados cortos alrededor) queden con los costados más oscuros y que el dorado sea más leve.

No use una plancha para galletitas tan grande que toque las paredes o la puerta del horno. Nunca cubra totalmente una repisa con una plancha grande para galletitas.

Tartas

Para obtener mejores resultados, hornee las tartas en moldes oscuros, ásperos o mate a fin de producir una capa más tostada y crocante.

Las tartas congeladas en moldes de papel de aluminio se deberían colocar en una plancha de aluminio para horneado de galletas, ya que el molde de aluminio brillante refleja el calor fuera de la capa de la tarta; la plancha para galletitas ayuda a retenerlo.

Tortas

Al hornear tortas, los moldes deformados o inclinados producirán horneados desparejos y productos deformados.

Una torta horneada en un molde más grande que el recomendado en la receta normalmente será más crocante, delgada y seca que como debería.

Si se hornea en un molde más pequeño que el recomendado, es posible que no alcance el punto de cocción y que la mantequilla se derrame.

Controle la receta para asegurarse de que el tamaño del molde usado sea el recomendado.

No Dé Vistazos

Programe el temporizador en el tiempo de cocción estimado y no abra la puerta para ver la comida. La mayoría de las recetas brindan tiempos de horneado mínimo y máximo tales como “hornee entre 30 y 40 minutos”.

NO abra la puerta para controlar hasta que pase el tiempo mínimo. Abrir la puerta del horno de manera frecuente durante la cocción hace que el calor se escape y hace que los tiempos de horneado se extiendan. Los resultados del horneado se podrán ver afectados.

Papel de Aluminio

No use papel de aluminio para revestir el fondo del horno. El aluminio atrapará el calor inferior y alterará el funcionamiento del horno. El aluminio se puede derretir y dañar de forma permanente la parte inferior del horno. Los daños por uso inadecuado del papel de aluminio no están cubiertos por la garantía del producto.

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior, varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2” de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.

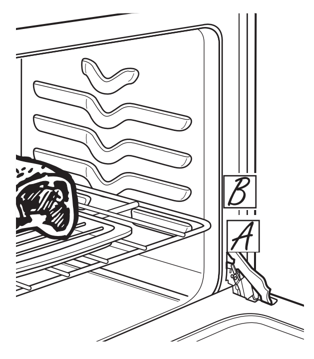
Humedad del Horno

A medida que el horno se caliente, el cambio de temperatura en el aire del horno podrá generar la formación de gotas de agua en el vidrio de la puerta. Estas gotas son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno se siga calentando.

Uso del horno para dorar.

Dorar es cocinar con calor seco. Las carnes o aves tiernas se pueden dorar al descubierto en el horno. Las temperaturas para dorar, que deberían ser bajas y parejas, hacen que el salpicado sea mínimo

Dorar es en realidad un procedimiento de horneado utilizado con las carnes. Dorar es fácil; sólo siga estas instrucciones:



Coloque la repisa en la posición A o B.

Cómo Configurar el Horno para Dorar

1. Coloque la repisa en la posición ***A*** o ***B***. No es necesario ningún precalentamiento.
2. Controle el peso de la carne. Coloque el lado de la grasa hacia arriba (o con las aves, el lado de la pechuga hacia arriba) en un estante para dorar en una bandeja con poca profundidad. La grasa derretida salpicará la carne. Seleccione una bandeja que sea del tamaño más similar posible a la carne. Alinee la bandeja para adobar, cocinar con frutas, cocinar embutidos o rociar comida durante la cocción.
3. Gire la perilla ***OVEN TEMP*** (Temperatura del Horno) hasta la configuración deseada.
4. Una vez completado el dorado, gire la perilla ***OVEN TEMP*** (Temperatura del Horno) a ***OFF*** (Apagado) y luego retire la comida del horno.

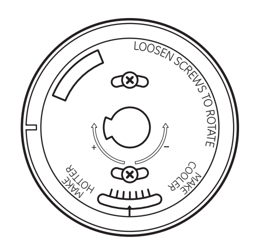
Ajuste los termostatos - ¡Hágalo usted mismo!

Es posible que encuentre que su horno nuevo cocina de forma diferente al que reemplazó. Use su horno nuevo durante algunas semanas para familiarizarse con el mismo. Si aún piensa que su horno nuevo está demasiado caliente o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo.

No use termómetros, tales como los que se venden en las tiendas, para controlar la temperatura del horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados.

NOTA: *Este ajuste no afectará el asado o las temperaturas de auto limpieza. El ajuste se guardará en la memoria luego de un corte de corriente.*

Perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) de la parte frontal (la apariencia de la perilla puede variar)



Perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) de la parte trasera

Para Ajustar el Termostato con este Tipo de Perilla

1. Empuje la perilla ***OVEN TEMP (Temperatura del Horno)*** fuera del rango y observe la parte trasera. Para realizar un ajuste, afloje (aproximadamente un giro), pero sin quitar completamente, los dos tornillos en la parte trasera de la perilla.
2. Con la parte trasera del tornillo hacia usted, sostenga el extremo exterior de la perilla con una mano y gire el frente de la misma con a otra, para incrementar la temperatura del horno; mueva el tornillo superior hacia la derecha.

   Escuchará un sonido de clic por cada abertura que mueva la perilla. Para reducir la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la izquierda.

   Cada clic cambiará la temperatura del horno en aproximadamente 10º F. (El rango es de más 60º F o menos 60º F desde la flecha).

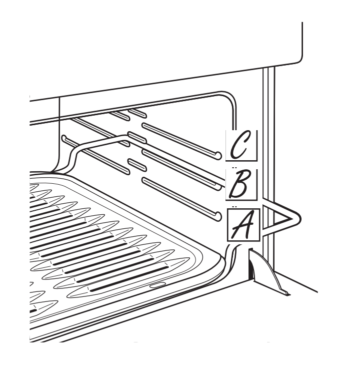
   Sugerimos que haga el ajuste de a un clic desde la configuración original y que controle el rendimiento del horno antes de hacer cualquier ajuste adicional.
3. Una vez realizado el ajuste, vuelva a ajustar los tornillos de modo que estén firmes, pero tenga cuidado de no ajustarlos en exceso.
4. Reemplace la perilla, enlazando el área plana de la misma con el hueco, y controle el funcionamiento.

Uso del horno para asar.

Asar es cocinar la comida utilizando calor directamente desde arriba de la comida. La mayoría de los pescados y cortes tiernos de carne se pueden asar. Siga estas instrucciones para comenzar a rociar y ahumar en el nivel mínimo.

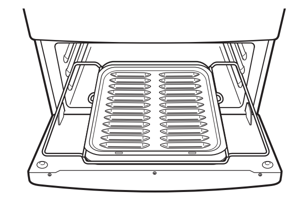
Su cocina cuenta con un compartimiento para asar debajo del horno. Una bandeja especialmente diseñada para asar permite que el goteo de la grasa sea drenado de la comida.

Tanto el horno como el compartimiento para asar se deberán cerrar durante el asado.



Cómo Configurar el Horno para Asar

1. Puede cambiar la distancia de la comida con relación a la fuente de calor, posicionando el estante para asar en el compartimiento para asar:
   –***A*** (parte inferior del compartimiento para asar).
   –***B*** (parte central del compartimiento para asar).
   –***C*** (parte superior del compartimiento para asar).
   La mayoría de las veces que se va a asar, se deberá hacer en la posición ***A.***
2. Para obtener mejores resultados, precaliente la parrilla.
3. Si la carne tiene grasa o cartílagos alrededor del borde, corte los mismos en tiras verticales con una separación de unas 2 pulgadas, pero no corte dentro de la carne. Le recomendamos retirar la grasa para evitar un ahumado excesivo, dejando una capa de un grosor de aproximadamente 1/8 de pulgada.
4. Cierre la puerta del horno y del cajón del compartimiento para asar.
5. Gire la perilla ***OVEN TEMP*** (Temperatura del Horno) a ***BROIL*** (asar).
6. Gire la mayoría de las comidas una vez durante la cocción. Cocine las comidas durante aproximadamente la mitad del tiempo de cocción, dé vuelta la comida y luego continúe cocinando hasta el punto de cocción preferido.
7. Gire la perilla ***OVEN TEMP*** (Temperatura del Horno) a ***OFF*** (apagar). Retire la bandeja para asar del estante para asar y sirva la comida de forma inmediata. Deje la bandeja fuera de la cocina para que se enfríe.



Cómo Configurar el Compartimiento para Asar *(en algunos modelos)*

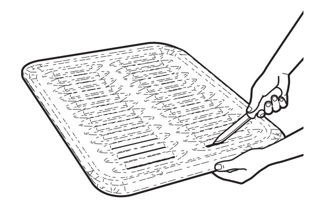
Asar es cocinar la comida utilizando calor directamente desde arriba de la comida. La mayoría de los pescados y cortes tiernos de carne se pueden asar. Siga estas instrucciones para comenzar a rociar y ahumar en el nivel mínimo.

Su cocina cuenta con un compartimiento para asar debajo del horno.

Tanto la puerta del horno como la del compartimiento para asar se deberán cerrar durante el asado.

Dé vuelta la mayoría de las comidas una vez durante la cocción (a excepción de los filetes finos de pescado; aceite un lado, coloque dicho lado hacia abajo en la parilla para asar y cocine sin dar vuelta hasta que esté listo). Cocine las comidas durante aproximadamente la mitad del tiempo de cocción, dé vuelta la comida y luego continúe cocinando hasta el punto de cocción preferido.

1. Usted puede cambiar la distancia de la comida desde la fuente de calor, posicionando la bandeja y la parrilla para asar en una de las tres posiciones de los estantes del compartimiento para asar – A (parte inferior del compartimiento para asar), B (parte intermedia) y C (parte superior).
2. No es necesario precalentar la parilla o el horno y esto puede producir malos resultados.
3. Si la carne posee grasa o cartílagos sobre el borde, corte tiras verticales sobre ambas a 2” de distancia. Si se desea, la grasa se podrá cortar, dejando una capa de un grosor de 1/8”.
4. Ubique la comida en la rejilla y posicione la bandeja para asar en el estante apropiado del horno o del compartimiento para asar. Colocar comida más cerca de las llamas incrementa el dorado exterior de la comida, pero también incrementa el rociado y la posibilidad que se incendien las grasas y los jugos de la carne.
5. Cierre la puerta del horno y del compartimiento para asar.
6. Gire la perilla ***OVEN CONTROL*** (Temperatura del Horno) a ***BROIL*** (Asar).
7. Al finalizar de Asar, gire la perilla ***OVEN CONTROL*** (Temperatura del Horno) a ***OFF*** (Apagado). Retire la bandeja para asar del compartimiento para asar y sirva la comida de forma inmediata. Deje la bandeja fuera de la cocina para que se enfríe.



Papel de Aluminio

Usted puede usar papel de aluminio para alinear la cacerola para asar y la rejilla para asar. Sin embargo, deberá moldear el papel de aluminio de forma ajustada a la rejilla y cortar las aberturas al igual que en la rejilla.

Sugerencias de la Guía del Compartimiento para Asar

Tanto la puerta del horno como la del compartimiento para asar se deberán cerrar durante el asado.

- Siempre use la cacerola y la rejilla para asar incluidas con su cocina. Fueron diseñadas para minimizar el humo y las salpicaduras, atrapando los jugos en la parte inferior cubierta de la cacerola.
- Al cocinar en bistecs y trozos, corte la grasa de forma pareja alrededor de los extremos exteriores de la carne. Realice dicho corte en forma diagonal a través de la superficie de grasa exterior hasta el extremo de la carne. Use tenazas para dar vuelta la carne, a fin de evitar la perforación de la carne y la pérdida de jugos.
- Si lo desea, marine las carnes o el pollo antes de asar. O cubra con salsa de barbacoa sólo los últimos 5 o 10 minutos.
- Al ubicar la comida en la cacerola, no deje que los extremos con grasa cuelguen sobre los costados, ya que el goteo de grasa podría ensuciar el horno.
- No es necesario precalentar el compartimiento para asar. Sin embargo, con cortes muy finos de comida, o para incrementar el dorado, precaliente si lo desea
- Los bistecs congelados se podrá asar posicionando el estante en la siguiente posición inferior del estante e incrementando el tiempo de cocción dado en esta guía 1 ½ veces por lado.

USDA recomienda las siguientes temperaturas mínimas internas y seguras:

- Carne cruda, cerdo, cordero, y bistec de ternera o costillas: 145°F de acuerdo con la medición de un termómetro de comida antes de retirar la carne de la fuente de calor. Por cuestiones de seguridad y calidad, deje descansar la carne durante por lo menos tres minutos antes de cortar o consumir.
- Carne picada cruda, cerdo, cordero o ternera: 160°F de acuerdo con la medición de un termómetro de comidas.
- Ave: 165°F de acuerdo con la medición de un termómetro de comidas.

Para más información visite: ***www.isitdoneyet.gov*** o llame a la línea gratuita de carnes y aves de USDA al ***1-88-674-6854.***

Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cocina.

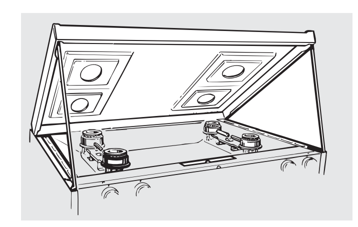



⚠ADVERTENCIA *Si la cocina es retirada para su limpieza, servicio técnico o cualquier otra razón, asegúrese de que el dispositivo anti-volcaduras vuelva a ser colocado de forma correcta cuando la cocina sea instalada nuevamente. Si no se tiene esta precaución, se podrá ocasionar la caída de la cocina y provocar lesiones.*

Para revisar si el soporte esta instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina, el brazo anti volteo ensamblado en el lateral, este ajustado al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se puede retirar para una inspeccion mas fácil. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atras de modo que el brazo anti volteo se deslice por debajo del soporte anti-volcaduras.

En caso de que la cocina sea empujada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté correctamente asegurada por el soporte anti-volcaduras.

Si la cocina no cuenta con el soporte anti-volcaduras, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo.



Algunos modelos cuentan con varas de soporte dual que sostendrán la estufa mientras limpia su parte inferior.

Elevador de la Estufa *(en modelos con quemadores gemelos estándar)*

Limpie el área debajo de la estufa con frecuencia. La suciedad acumulada, especialmente la grasa, se puede incendiar.

Para facilitar la limpieza, la estufa puede ser levantada.

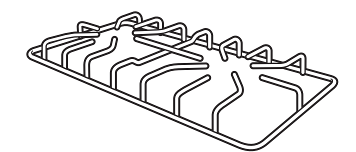
NOTA: *No levante la estufa en modelos con quemadores sellados. Levantar la cocina puede producir daños y un funcionamiento inapropiado de la estufa.*

Para levantar la estufa:

1. Asegúrese de que los controles de la superficie estén apagados.
2. Retire las parrillass.
3. Tome los dos quemadores frontales y levántelos.

Limpie debajo de la estufa con agua caliente y jabón y una tela seca. Si retiró los quemadores durante la limpieza, asegúrese de que se encuentren correctamente posicionados al reemplazarlos.

Luego de la limpieza, baje la estufa (evite pincharse los dedos).



Parrillas de los Quemadores

Su cocina cuenta con tres parrillas dobles de tipo profesional. Estas parrillas poseen posiciones específicas. Para una estabilidad máxima, estas parrillas sólo se deberán usar en su posición adecuada; no se pueden cambiar de izquierda a derecha o del frente a atrás. Para mayor conveniencia, los lados inferiores de las parrillas izquierda y derecha están marcadas "LEFT FRONT" (Frente Izquierdo) y "RIGHT FRONT" (Frente Derecho). Asegúrese de que la posición frontal de ambas parrillas esté en el frente. La parrilla intermedia posee un arco en el frente. Asegúrese de que la parte arqueada esté hacia el frente de la cocina. Además, la parrilla intermedia está apoyada por las parrillas izquierda y derecha y debe ser instalada al final para mayor estabilidad.

Limpieza

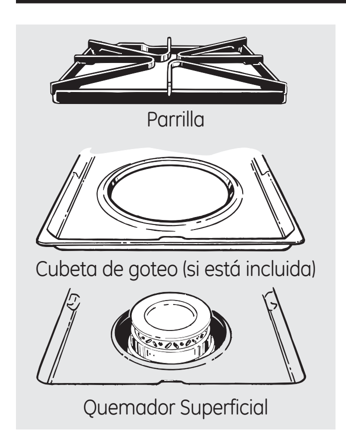
Levante las mismas cuando estén frías. Las parrillas se deben lavar de forma regular y, por supuesto, luego de derrames. Lave las parrillas con agua caliente y jabón y enjuague con agua limpia. Al reemplazar las parrillas, asegúrese de que estén posicionadas de forma segura sobre los quemadores. Reemplace las parrillas de modo que se formen arcos continuos con las líneas centrales de las tres parrillas.

No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la rejilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.

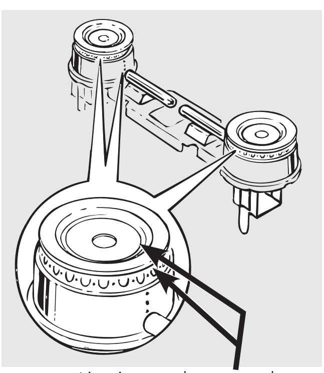
Para liberarse de comidas quemadas, coloque las parrillas en un envase cubierto. Agregue una taza de ¼ de amoníaco y deje que permanezcan mojadas varias horas durante la noche. Lave, enjuague bien y seque.

Aunque son durables, las parrillas perderán gradualmente su brillo, más allá del mejor cuidado que les pueda dar. Esto se debe a la exposición continua a altas temperaturas. Observará esto antes con parrillas de color claro.

NOTA: *No limpie las parrillas en el horno de auto limpieza.*



⚠PRECAUCIÓN: No use la parte superior de la cocina sin que todas las partes de los quemadores, cubetas de goteo (si están incluidas) y las parrillas estén en sus respectivos lugares.



Limpie completamente los agujeros de cada quemador.

Ensambles del Quemador Doble Estándar *(en algunos modelos)*

Para acceder a información sobre limpieza de quemadores sellados, consulte la siguiente sección. Las estufas con quemadores sellados no se levantan.

En modelos con quemadores dobles estándar, la parte superior de la estufa se levanta para fácil acceso.

Coloque todos los controles en ***OFF (Apagar)*** antes de retirar las partes del quemador y las cubetas de goteo (si se incluyen).

Las parrillas de los quemadores y las cubetas de goteo (si se incluyen) se pueden levantar, facilitando la limpieza.

Los agujeros de las cabezas de los quemadores de su cocina se deben mantener limpios en todo momento, para un correcto encendido y una llama pareja y sin obstrucciones.

Debería limpiar las cabezas de los quemadores de forma rutinaria, especialmente luego de derrames importantes, que podrían bloquear las aberturas.

Limpie las cabezas de los quemadores. Si se producen derrames importantes, retire las cabezas de los quemadores de la cocina. Los quemadores se pueden levantar para su limpieza. Levante la estufa y luego levante las cabezas de los quemadores.

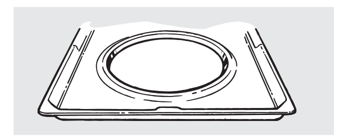
Para retirar comida quemada, moje las cabezas de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente. Moje la cabeza del quemador por entre 20 y 30 minutos.

Si se trata de manchas difíciles, use un limpiador de las marcas Soft Scrub® o Bon Ami®. Enjuague bien para retirar cualquier rastro del limpiador que podría obstruir las aberturas de las cabezas de los quemadores.

No use estropajos, ya que obstruirán las aberturas de las cabezas de los quemadores y rayarán sus superficies. Si los agujeros son obstaculizados, limpie los mismos con una aguja de coser o un alambre doblado.

Antes de volver a colocar la cabeza del quemador, sacuda el exceso de agua y luego seque completamente colocando la cabeza en un horno caliente durante 30 minutos. Luego vuelva a colocar la cabeza en la estufa, asegurándose de que esté colocada y nivelada correctamente.

Controle el patrón de la llama de cada quemador. Si las llamas "saltan" (no están parejas", limpie los agujeros nuevamente con una aguja de coser o un alambre doblado.



Cubetas de Goteo *(si se incluyen)*

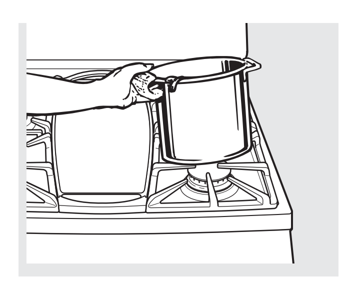
Retire las parrillas y levante y retire las cubetas de goteo. Las cubetas de goteo se pueden limpiar en un lavavajillas o en forma manual.

Al reemplazar las cubetas de goteo, asegúrese de que estén en la posición correcta.

Coloque las mismas en un envase cubierto. Agregue ¼ de taza de amoníaco y deje en remojo durante varias horas o durante la noche. Lave, enjuague bien y seque.



⚠PRECAUCIÓN *No limpie las cubetas de goteo en el horno de auto limpieza.*



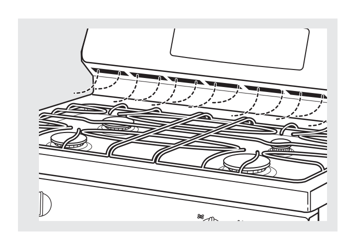
Superficie de la Parte Superior de la Cocina

A fin de evitar daños sobre la superficie esmaltada de porcelana sobre la parte superior de la cocina y para evitar que quede sin brillo, limpie los derrames de inmediato. La comida con mucho ácido (tomates, chucrut, jugos de fruta, etc.) o las comidas con alto contenido de azúcar pueden dejar un espacio sin brillo si no se limpian.

Cuando la superficie esté fría, lave y enjuague. Para otros derrames tales como salpicaduras de grasa, lave con agua y jabón una vez que la superficie se haya enfriado. Luego enjuague y pula con una tela seca.

NOTA: *Para las cocinas de acero inoxidable, consulte la sección sobre superficies de acero inoxidable.*

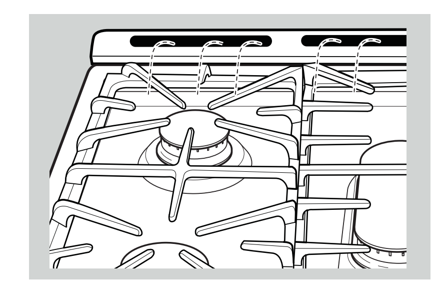
Cuidado y limpieza de la cocina.



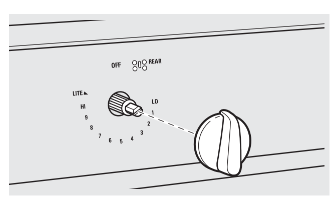
Ventilaciones de Aire del Horno

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada.

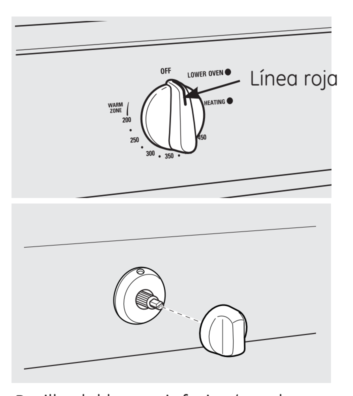
Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina.



La apariencia y la ubicación de la ventilación pueden variar.



Perilla del quemador superficial



Perilla del horno inferior (en algunos modelos)

Panel de Control Inferior (Panel del Colector Frontal) y Perillas

Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso del horno. Use una tela húmeda para limpiar o enjuagar. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Para enjuagar, use agua limpia. Pula en seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico y limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

No intente girar las perillas empujándolas hacia arriba o abajo ni colgando una toalla u otras cargas de ese tipo. Esto podrá dañar el eje de la válvula de gas.

Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza.

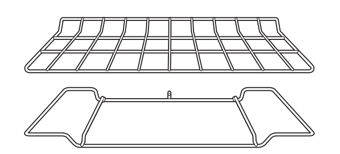
Asegúrese de que las perillas estén en las posiciones ***OFF*** (Apagado) y empuje las mismas desde los soportes de forma derecha para su limpieza.

Las perillas se pueden limpiar en un lavavajillas o también se pueden lavar con agua y jabón. Asegúrese de que las partes interiores de las perillas estén secas antes de volver a colocarlas.

Reemplace las perillas en la posición ***OFF*** (Apagado) para asegurar una ubicación adecuada.

Las piezas metálicas se pueden limpiar con agua y jabón. No use estropajos, abrasivos, amoníacos, ácidos o limpiadores para hornos comerciales. Seque con una tela seca.

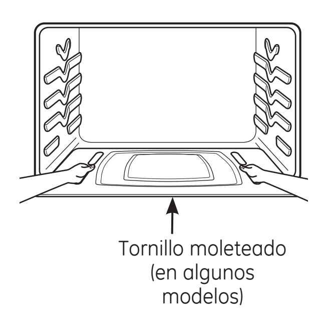
NOTA: *Las perillas no se pueden cambiar de lugar. Asegúrese de volver a instalar las perillas en sus ubicaciones originales.*



Repisas del Horno y Estante para Asar

Las repisas y el estante para asar se podrán limpiar de forma manual con agua y jabón o con un limpiador abrasivo o estropajo. Luego de la limpieza, enjuague las repisas y el estante para asar con agua limpia y seque con una tela limpia.

Luego de la limpieza, engrase todos los extremos del estante del horno con una leve capa de aceite vegetal. Esto ayudará a que las parrillas se puedan deslizar con facilidad fuera de horno.



Parte Inferior del Horno Extraíble

Primero retire los estantes del horno. La parte inferior del horno se levanta desde el frente.

Para retirar:

1. En los modelos con este equipamiento, retire el tornillo moleteado del frente de la parte inferior del horno.
2. Tome cada lado de la parte inferior del horno y empuje hacia atrás.
3. Levante la parte frontal hacia arriba y luego hacia afuera del horno.

Para reemplazar:

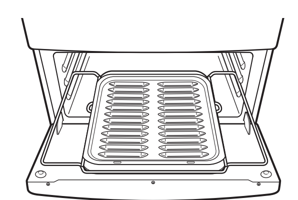
1. Tome cada lado de la parte inferior del horno y guíe sus lengüetas traseras sobre las ranuras en la parte trasera del horno.
2. Baje la parte inferior del horno y empuje la misma hacia adelante, hasta que esté segura debajo del extremo del piso del horno frontal.
3. En los modelos con este equipamiento, retire el tornillo moleteado del frente de la parte inferior del horno.

NOTA: *Si la parte inferior del horno es reemplazada de forma incorrecta, es posible que se combe y produzca resultados de horneado indeseables.*

Parte Inferior del Horno

La parte inferior del horno posee un acabado de porcelana esmaltada. Para facilitar la limpieza, proteja el fondo del horno de derrames excesivos colocando una hoja de galletas en el estante que está debajo del estante sobre el cual está cocinando. Esto es particularmente importante al hornear una tarta de fruta u otras comidas con alto contenido de ácido. Los rellenos de fruta caliente u otras comidas con alto contenido de ácido (tales como tomate, chucrut y salsas con vinagre o jugo de limón) pueden ocasionar fisuras y daños sobre la superficie de porcelana esmaltada y se deberán limpiar inmediatamente.

Para limpiar derrames, use agua y jabón, un limpiador abrasivo o una almohadilla para fregar llena de jabón. Enjuague bien para eliminar cualquier resto de jabón antes de la función de auto limpieza.



Compartimiento para Asar

La bandeja para asar queda sostenida en el estante para asar.

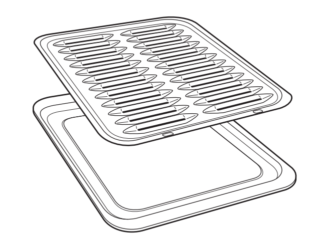
Para retirar la bandeja para asar:

1. De forma suave empuje hacia adelante la puerta de la parrilla abatible.
2. Empuje el estante para asar con la bandeja hacia adelante hasta que el estante se detenga. Tome la bandeja para asar y retire la misma del estante para asar.

Para reemplazar la bandeja para asar:

1. Deslice la bandeja para asar sobre el estante y empuje la bandeja para asar y el estante totalmente hasta el compartimiento para asar.
2. Cierre la puerta de la parrilla.

Si se produce un derrame en el compartimiento para asar, deje que éste se enfríe primero. Puede limpiar el compartimiento con agua y jabón, un limpiador con abrasión suave, estropajos con jabón o un limpiador de horno siguiendo las instrucciones del paquete.

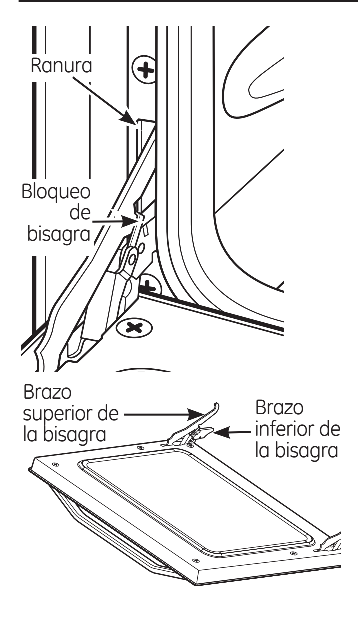


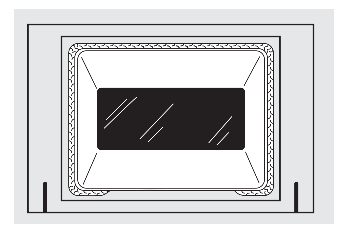
Bandeja para Asar y Rejilla

Luego de asar, retire la bandeja para asar del horno. Retire la rejilla de la bandeja. Con cuidado vierta la grasa de la bandeja en un envase adecuado. Lave y enjuague la bandeja para asar y la parrilla en agua caliente con un estropajo para fregar plástico lleno de jabón.

Si la comida se quemó, rocíe la rejilla con detergente mientras está caliente y cubra con toallas de papel mojadas o con un paño de cocina. Remojar la bandeja eliminará las comidas quemadas.

No guarde la bandeja para asar y la rejilla en ninguna parte de la cocina.





La junta está diseñada con un espacio en la parte inferior para permitir la circulación de aire adecuada.

No frote ni limpie la junta de la puerta; posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta se vuelve caliente, se deshilacha o daña de cualquier forma y si quedó fuera de la puerta, deberá reemplazar la misma.

Levante la Puerta del Horno

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta.

Para retirar la puerta:

1. Abra la puerta hasta la posición de apertura completa.
2. Empuje hacia arriba los bloqueos de las bisagras sobre los ganchos de las bisagras a ambos lados. Es posible que deba usar un destornillador de punta plana para levantar los bloqueos de las bisagras.
3. Tome la puerta de manera firme a cada lado, levante un poco y empuje hacia afuera del horno.

Para reemplazar la puerta:

1. De manera firme tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Inserte y apoye los brazos superior e inferior de las bisagras en las ranuras del horno.
3. Empuje hacia abajo los bloqueos de las bisagras desde los ganchos de las bisagras.
4. Cierre la puerta del horno y asegúrese de que esté funcionando correctamente. Si no funciona de forma correcta, retire y reemplace la misma siguiendo los pasos anteriores.

   NO INTENTE CERRAR LA PUERTA HASTA QUE ESTE PASO SE HAYA COMPLETADO. LA BISAGRA O LA PUERTA PODRÍAN ESTAR DAÑADAS.

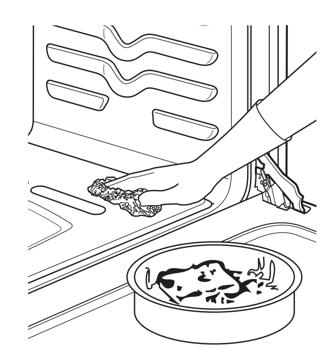
Limpieza de la Puerta:

Para limpiar el interior de la puerta:

- No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.
- Aplique detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el filo de una navaja del lado seguro para despejarlo. Luego limpie el vidrio con una tela con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.
- El área fuera de la junta se puede limpiar con una almohadilla para fregar de plástico con jabón.

Para limpiar el exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar completamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio de la parte exterior de la puerta.
- El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y materiales glaseados que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Cuando la superficie esté fría, lave y enjuague.
- No use limpiadores para horno, polvos de limpieza o abrasivos duros sobre la parte exterior de la puerta.



Interior del Horno de Porcelana

Con el cuidado apropiado, el acabado de porcelana esmaltada en el interior del horno permanecerá con un aspecto nuevo por años.

Espere a que la cocina se enfríe antes de limpiar.

Le recomendamos que use guantes de goma al limpiar la cocina.

El jabón y el agua normalmente harán el trabajo. Las salpicaduras y los derrames importantes podrán requerir que la limpieza se realice con un limpiador suave y abrasivo. También se pueden usar estropajos con agua y jabón. No permita que los derrames de comida con alto contenido de azúcar o ácido (tal como tomates, chucrut, jugos de fruta o rellenos de tartas) permanezcan en la superficie. Pueden ocasionar una mancha importante luego de la limpieza.

El amoníaco hogareño puede facilitar el trabajo de la limpieza. Coloque ½ taza en un vaso de vidrio o envase de cerámica en un horno frío durante la noche. Los gases del amoníaco ayudarán a aflojar la grasa y la comida quemada.

De ser necesario, puede usar un limpiador para horno. Siga las instrucciones del paquete.

Precauciones sobre el uso de limpiadores para horno en forma de rociador:

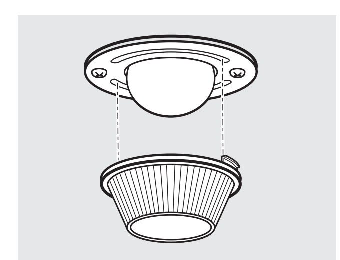
- No rocíe sobre los controles y enchufes eléctricos, ya que esto podría ocasionar un cortocircuito y producir chisporroteos o un incendio.
- Evite que una capa del limpiador se acumule en el sensor de temperatura – podría hacer que el horno caliente de forma inadecuada. (El sensor está ubicado en la parte superior del horno). Con cuidado, limpie el sensor luego de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover el sensor, ya que un cambio de posición podría afectar la forma de hornear del horno.
- Evite que una capa del limpiador se acumule en el sensor de temperatura – podría hacer que el horno caliente de forma inadecuada. (El sensor está ubicado en la parte superior del horno). Con cuidado, limpie el sensor luego de cada limpieza del horno, teniendo cuidado de no mover el sensor, ya que un cambio de posición podría afectar la forma de hornear del horno.

Superficies Pintadas

Las superficies pintadas incluyen los costados, el panel de control y la puerta. Limpie los mismos con agua y jabón o una solución de vinagre y agua.

No use limpiadores comerciales para horno, polvos de limpieza, estropajos de acero o abrasivos duros sobre cualquier superficie pintada.

⚠ADVERTENCIA *Riesgo de Descarga Eléctrica o Incendio: Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o incendio.*



Reemplazo de la Luz del Horno *(en algunos modelos)*

Asegúrese de dejar que la tapa de la luz y la lámpara se enfríen completamente.

Para retirar la tapa:

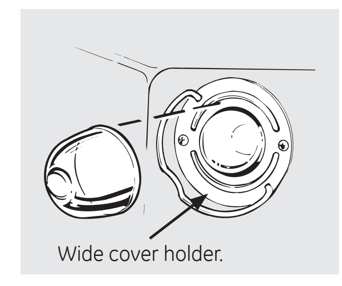
1. Doble los cristales en dirección contraria a las agujas del reloj aproximadamente un cuarto.

No retire ningún tornillo para retirar la tapa.

2. Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos de 40 watts o por una lámpara de luz halógena de dos patas, según corresponda.

Para reemplazar la tapa:

1. Line up tabs of lens in front of tabs on housing and rotate clockwise to engage.



Wide cover holder.

Reemplazo de la Luz del Horno *(en algunos modelos)*



Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica de la cocina del fusible principal o del panel del disyuntor. Asegúrese de dejar que la tapa de la luz y la lámpara se enfríen completamente.

La lámpara de luz del horno está cubierta por una tapa de vidrio extraíble que es sostenida por un cable que la cruza. Retire la puerta del horno, si lo desea, para llegar a la tapa fácilmente.

Para retirar.

1. Sostenga una mano debajo de la tapa de modo que no se caiga al ser liberada. Con los dedos en la misma mano, empuje firmemente el suspensor de la tapa del cable. Levante la tapa.

No retire ningún tornillo para retirar la tapa.

2. No toque la lámpara caliente con una tela húmeda. Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos hogareños de 40 watts.

Para reemplazar la tapa:

1. Coloque la misma ranura del receptáculo de la luz. Empuje el cable hacia adelante hasta el centro de la tapa, hasta que entre en el lugar correcto. Una vez en su lugar, el cable sostiene la tapa firmemente. Asegúrese de que el cable se encuentre en la hendidura que está en el centro de la tapa.
2. Conecte el cable de electricidad a la cocina.

Instrucciones de Instalación

Cocina

Ante cualquier duda, llame al 1.800-GE-CARES o visite nuestro sitio web en: ***GEAppliances.com***

En el Commonwealth de Massachusetts

- Este producto debe ser instalado por un plomero licenciado o un mecánico gasista..
- Al usar válvulas de cierre de gas tipo balón, deberán ser del tipo de manija T.
- Al usar un conector de gas flexible no deberá exceder los 3 pies..

ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente. Esta cocina se deberá instalar de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código de Gas Combustible Nacional, ANSIZ223.1/NFPA.54, última edición. En Canadá, la instalación deberá ser conforme con el Código de Instalación de Gas Natural actual, CAN/CGA-B149.1 o el Código de Instalación de Propano actual, CAN/CGA-B149.2, y con los códigos locales cuando corresponda. Esta cocina fue diseñada y certificada por CSA International, de acuerdo con ANSI Z21.1, última edición y con la Canadian Gas Association (Asociación de Gas de Canadá) CAN/CGA-1.1 última edición.

Al igual que con cualquier electrodoméstico que utilice gas y genere calor, existen ciertas precauciones de seguridad que se deberán seguir. Encontrará estas precauciones en la sección de Información Importante de Seguridad, en el frente de este manual. Lea las mismas detenidamente.

- **IMPORTANTE** – Conserve estas instrucciones para uso del inspector de electricidad local.
- **IMPORTANTE** – Cumpla con todos los códigos y ordenanzas gubernamentales..
- **Nota para el Instalador** – Guarde estas instrucciones con el electrodoméstico una vez completada la instalación.
- **Nota para el Consumidor** – Guarde este Manual del Propietario y las Instrucciones de Instalación para referencia futura.
- **Nota** – Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra de forma adecuada.
- **Servicio Técnico** – El diagrama eléctrico se encuentra en un sobre adjunto al reverso de la cocina.
- La correcta instalación del producto es responsabilidad del instalador.
- Si se producen fallas en el producto debido a una instalación inadecuada, la Garantía no cubrirá las mismas.

Casa Rodante – Requisitos de Información Adicional
Esta cocina se deberá instalar conforme con el Estándar de Construcción y Seguridad para Hogar, Título 24 CFR, Pieza 3280 (anteriormente Estándar Federal para las Construcciones en Casas Móviles, use el estándar para las Instalaciones de Casas Fabricadas, ANSI A225, 1/NFPA 501A o con códigos locales).

Las instalaciones en casas móviles requieren:

- Cuando la cocina es instalada en una casa móvil, se deberá asegurar al piso durante el tránsito. Cualquier método para asegurar la cocina es adecuado, siempre y cuando se realice conforme con los estándares que figuran a continuación.

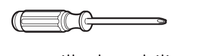
PARA SU SEGURIDAD

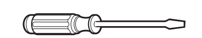
No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de éste ni de otros electrodomésticos.

Si huele gas:

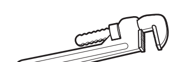
1. Abra las ventanas.
2. No toque los enchufes eléctricos.
3. Extinga cualquier llama abierta.
4. Inmediatamente llame a su proveedor de gas.

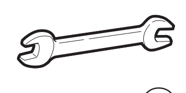
HERRAMIENTAS NECESARIAS

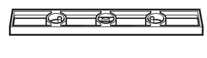

Destornillador Philips

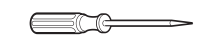

Destornillador con cabeza plana


Lápiz y regla


Llave para tubería (2) (una de repuesto)


Llave con extremo abierto o ajustable


Nivel


Taladro, punzón o clavo

MATERIALES NECESARIOS

- Válvula de cierre para tubería de gas
- Sellador para junta de tubería o UL – cinta para tubería aprobada con Teflón*, resistente a la acción de gases naturales o LP
- Conector para artefacto metálico flexible (1/2" I.D.) Se recomienda una longitud de 5 pies para una fácil instalación, pero otras longitudes son aceptables. Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva.
- Adaptador para unión cónica para la conexión al suministro de gas (3/4" o ½" NPT x ½" I.D.)
- Adaptador para unión cónica para la conexión al regulador de presión en la cocina (1/2" o ½" NPT x ½" I.D.))
- Detector de pérdida de líquido o agua con jabón.
- Tornillo de compresión o sujetador de manga de ½" O.D. (sólo para pisos de concreto).

*Teflón: Marca registrada por DuPont

⚠ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES PARA UNA INSTALACIÓN SEGURA

Lea estas instrucciones en su totalidad y atentamente. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir descarga eléctrica, incendio, lesiones graves o la muerte..

- Una instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden ocasionar lesiones o daños sobre la propiedad. Consulte este manual. Para recibir asistencia o información adicional, consulte a un instalador calificado, agencia de servicio, fabricante (comerciante) o proveedor de gas.
- Nunca vuelva a usar conectores flexibles viejos. El uso de conectores flexibles viejos puede ocasionar goteras y lesiones personales. Siempre use conectores flexibles NUEVOS al instalar electrodomésticos a gas.
- La prueba de goteras del electrodoméstico se deberá realizar de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Retire todo el material de embalaje y material escrito del horno antes de conectar el gas y el suministro de corriente a la cocina.
- No intente utilizar el horno de esta cocina durante un corte de corriente (sólo en modelos de encendido eléctrico).
- Solicite que su cocina sea instalada por un instalador calificado.
- Su cocina deberá estar correctamente conectada a tierra de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales o, en ausencia de códigos locales, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad (National Electric Code), (ANSI/NFPA NO. 70., última edición). En Canadá, la conexión a tierra se deberá realizar de acuerdo con la Parte 1 del Código de Electricidad de Canadá CSA C22.1 y/o los códigos locales. En esta sección, consulte las Conexiones Eléctricas.
- Antes de instalar su cocina sobre linóleo y cualquier otro revestimiento de piso sintético, asegúrese de que el revestimiento del piso resista los 180º F sin contraerse, combarse o descolorarse. No instale la cocina sobre alfombras, a menos que haya una hoja de contrachapado de un grosor de ¼" o un aislante similar entre la cocina y la alfombra.
- Asegúrese de que el gabinetes, piso y revestimiento de pared alrededor de la cocina pueda resistir el calor de hasta 200º F generado por la cocina.
- Evite usar gabinetes sobre la cocina. Para reducir el riesgo ocasionado por la extensión de las llamas abiertas de los quemadores en funcionamiento, instale una campana de ventilación sobre la cocina que se proyecte hacia adelante por lo menos a 5" del frente de los gabinetes.
- La campana de ventilación deberá estar construida de una lámina de metal de no menos de 0.0122" de grosor. Instale sobre la parte superior de la cocina, dejando un espacio de no menos de ¼" entre la campana y la parte inferior del gabinete de material combustible o metal. La campana deberá ser por lo menos tan ancha como el electrodoméstico y estar centrada sobre el mismo. El despeje entre la superficie de cocción y la superficie de la campana de ventilación NUNCA DEBE SER INFERIOR A 24".

EXCEPCIÓN: La instalación de un horno microondas o electrodoméstico de cocción que figuren en la lista sobre la parte superior de la cocina deberá cumplir con las instrucciones de instalación provistas con el electrodoméstico.

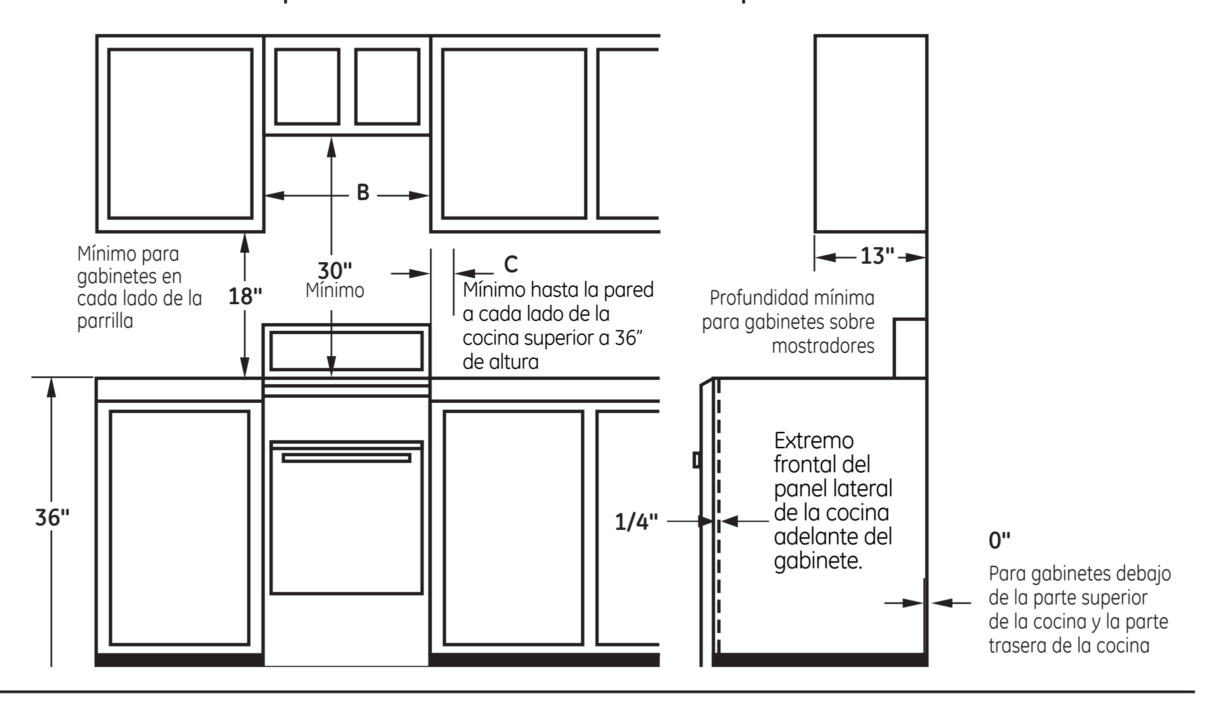
- Si se ubican gabinetes sobre la cocina, deje un espacio mínimo de 30" entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes desprotegidos.
- Si no se puede mantener una distancia de 30" entre la superficie de cocción y el material combustible en la parte superior o los gabinetes de metal, proteja la parte inferior de los gabinetes sobre la parte superior de la cocina con no menos de 1/4" de cartulina común aislante cubierta con una lámina de metal de no menos de 0.0122" de grosor. El despeje entre la superficie de cocción y los gabinetes protegidos **NUNCA DEBE SER INFERIOR A 24"**.
- La distancia vertical desde el plano de la superficie de cocción hasta la parte inferior de los gabinetes adyacentes de la parte superior que se extienden más cerca que 1" al plano de los lados de la cocina no deberá ser inferior a las 18". (Consulte la ilustración de *Dimensiones y Espacios en esta* sección).
- No instale este producto con una campana con cortina de aire u otra campana de cocina que funcione llevando aire a la placa de cocción. El flujo de aire podrá interferir en el funcionamiento de los quemadores de gas, produciendo riesgos de incendio o explosión.

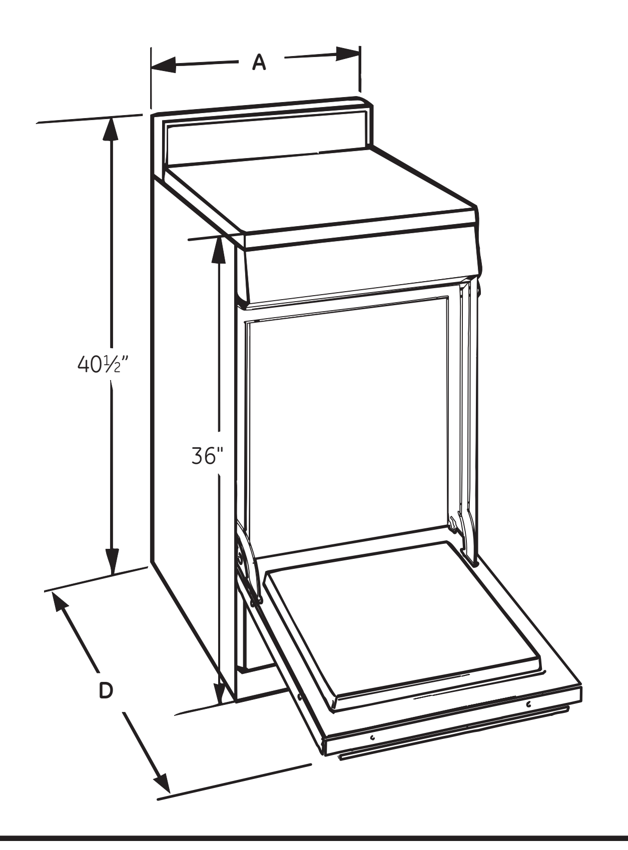
⚠PRECAUCIÓN: – Sólo la serie de marca de Café Advantium® de GE o los hornos microondas de calidad excepcional están diseñados para su instalación sobre el horno Café de GE. Es posible que las superficies sobre una cocina a gas se calienten. La instalación de cualquier otro horno excepcional sobre un horno Café de GE puede producir temperaturas superficiales que pueden ocasionar quemaduras.

DIMENSIONES Y ESPACIOS

Deje el espacio adecuado entre la cocina y las superficies combustibles adyacentes. Estas dimensiones se deberán cumplir para un uso seguro de su cocina. La ubicación del tomacorriente de electricidad y la abertura de la tubería (consulte Ubicaciones del Gas y el Tomacorriente Eléctrico) se podrán ajustar para cumplir con los requisitos específicos.

La cocina se deberá ubicar con un espacio (nivelado) de 0" con relación a la pared trasera.





Modelos	A	B	C	D
20" Amplio	20"	20 ⅜"	2"	41"
24" Amplio	24"	24 ⅜"	2"	41"

UBICACIÓN

No ubique la cocina donde pueda haber corrientes de aire fuertes. Cualquier abertura en el piso o la pared detrás de la cocina deberán estar selladas. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la cocina que brindan aire fresco para la combustión y ventilación no estén obstruidas por alfombras ni piezas de carpintería.

Su cocina, al igual que muchos otros artículos del hogar, es pesada y se puede colocar sobre revestimientos de piso suaves tales como alfombras o vinilo acolchonado. Tenga cuidado al mover la parilla en este tipo de pisos. Se recomienda que se sigan las siguientes instrucciones simples y económicas para proteger su piso.

La cocina se debería instalar sobre una lámina de madera contrachapada (o material similar). Cuando el revestimiento del piso finaliza frente a la cocina, el área donde la cocina se apoyará deberá ser de contrachapado, al mismo nivel o más alto que el revestimiento del piso.

Esto permitirá que la cocina pueda ser movida para su limpieza o reparaciones técnicas. Además, asegúrese de que el revestimiento de su piso resista los 180º F. (Consulte la sección de *Instrucciones para una Instalación Segura*).

Asegúrese de que el revestimiento de pared alrededor de la cocina pueda resistir el calor (de hasta 200º F) generado por la cocina. (Consulte la sección de *Instrucciones para una Instalación Segura*).

¡IMPORTANTE!

Remove all tape and packaging. Make sure the burners are properly seated and level.

Take the accessory pack out of the oven and/or drawer.

Check to be sure that no range parts have come loose during shipping.

1 BRINDE EL SUMINISTRO DE GAS ADECUADO

Su cocina fue diseñada para funcionar con una presión de 5” sobre una columna de agua a gas natural o, si se desea usar con gas LP (propano y butano), una columna de agua de 10”.

Asegúrese de que esté suministrando a su cocina el tipo de gas para el cual fue diseñada.

Esta cocina es convertible para uso con gas natural o gas propano. Si decide usar esta cocina con gas LP, un instalador de LP calificado deberá realizar la conversión antes de intentar utilizar la cocina con dicho gas.

Para una instalación adecuada, la presión del gas natural suministrado al regulador deberá ser de una columna de agua de entre 6” y 13”.

Para el gas LP, la presión suministrada deberá ser de una columna de agua de entre 11” y 13”.

Al controlar el funcionamiento adecuado del regulador, la presión de entrada deberá ser por lo menos 1” mayor que la presión de funcionamiento (tubo) como se indica más arriba.

El regulador de presión ubicado en la entrada del tubo de la cocina deberá permanecer en la línea de suministro, más allá de si el gas natural o LP está siendo usado.

Un conector de metal flexible del electrodoméstico usado para conectar la cocina al suministro de gas debería tener un I.D. de ½” y 5 pies de longitud para una instalación más fácil. En Canadá, los conectores flexibles deberán ser conectores metálicos de pared simples, de no más de 6 pies de longitud.

2 CONECTE LA COCINA AL GAS

Cierre la válvula principal de suministro de gas antes de desconectar su vieja cocina y deje la misma apagada hasta que la nueva conexión se haya completado.
No olvide volver a encender el piloto en otros electrodomésticos a gas cuando vuelva a encender el gas.

Debido a que las tuberías duras restringen el movimiento de la cocina, se recomienda el uso del conector para electrodomésticos de metal flexible con certificación internacional de CSA, a menos que los códigos locales requieran una conexión de tubería dura.

Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva. Si se usa el método de tubería dura, deberá alinear la misma con cuidado; la cocina no se podrá mover una vez realizada la conexión.

Para evitar pérdidas de gas, coloque el compuesto de la junta de gas, o envuelva la cinta para roscas de tuberías con Teflón* alrededor de todas las roscas de tubería macho (externas).

A. Instale una válvula de cierre manual de la línea de gas en la línea de gas, en una ubicación de fácil acceso fuera de la cocina. Asegúrese de que todas las personas que usen la cocina sepan dónde y cómo cerrar el suministro de gas de la cocina.

B. Instale el adaptador de la unión cónica macho de ½" a la rosca interna de 1/2" de NPT en la entrada del regulador. Use la llave de repuesto en el accesorio regulador para evitar daños.

Al instalar la cocina desde el frente, retire el codo de 90º para una instalación más fácil.

C. Instale un adaptador para unión cónica de ½" o ¾" a la rosca interna de NPT de la válvula de cierre manual, procurando evitar que la válvula de cierre no gire.

D. Conecte el conector de metal flexible del electrodoméstico al adaptador de la cocina. Posicione la cocina para permitir la conexión en la válvula de cierre.

E. Cuando todas las conexiones se hayan realizado, asegúrese de que todos los controles de la cocina estén en la posición de apagado y encienda la válvula de suministro principal de gas. Use un detector de pérdida de líquido en todas las uniones y conexiones, para controlar pérdidas en el sistema.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio: No use una llama para controlar las pérdidas de gas.

Al usar presión de prueba superior a ½ psig para controlar la presión del sistema de suministro de gas de la residencia, desconecte la cocina y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas. Al usar las presiones de prueba de ½ psig o menos para controlar el sistema de suministro de gas, simplemente aísle la cocina del sistema de suministro de gas, cerrando la válvula de cierre individual.

*Teflón: Marca registrada por DuPont

UBICACIÓN RECOMENDADA DE LOS SUMINISTROS DE GAS Y ELECTRICIDADV

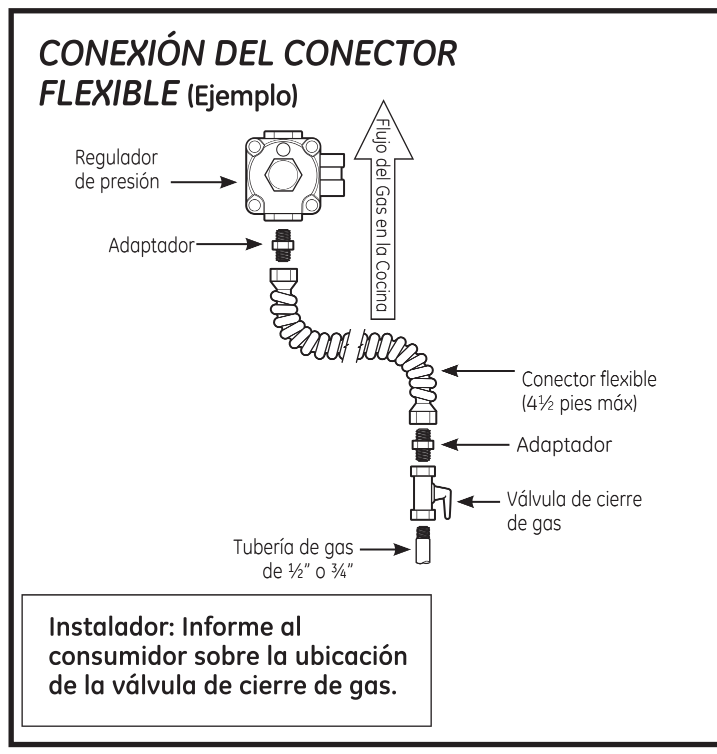
NOTA: Ubicaciones recomendadas para la conexión de gas detrás de la cocina. Las instalaciones de gas y la válvula de cierre NO deben sobresalir más de 2" desde la pared, a fin de permitir que la cocina pueda estar contra la pared.

Consulte los códigos locales antes de hacer conexiones.

A
30" Min.
13" Max
1/4"
18" Min.
C
D
B Distancia mínima hasta las paredes desde cada lado de la placa de cocción.
12"
14"
36"
8"
30"
3"
8"
8"
8"
Área de la Conexión Eléctrica
5"
2"
2"
Área de Conexión del Gas
A

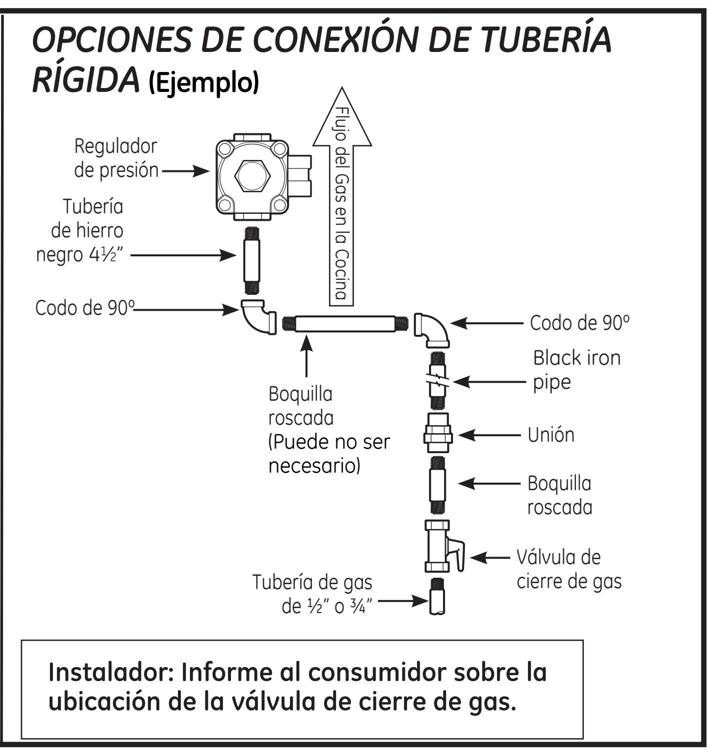
Modelos	A	B	C	D
20" de ancho	**20⅜"**	**2"**	**2"**	**2½"**
24" de ancho	**24⅜"**	**2"**	**3"**	**5½"**

CONEXIÓN DEL CONECTOR FLEXIBLE (Ejemplo)



Instalador: Informe al consumidor sobre la ubicación de la válvula de cierre de gas.

OPCIONES DE CONEXIÓN DE TUBERÍA RÍGIDA (Ejemplo)



Instalador: Informe al consumidor sobre la ubicación de la válvula de cierre de gas.

3 CONEXIONES ELÉCTRICAS

Requisitos Eléctricos

Circuito específico de 120 voltios, 60 Hertz, correctamente conectado a tierra por un disyuntor de 15 o 20 amperes o fusible de retraso.

Nota: No se recomienda para este producto el uso de interruptores automáticos, inalámbricos o con cableado externo que apagan la corriente del electrodoméstico.

Conexión a Tierra

⚠ADVERTENCIA Riesgo de Descarga: Este electrodoméstico deberá estar conectado a tierra de forma adecuada. Si no cumple con esto se podrán producir descargas eléctricas.



El cable de corriente de este electrodoméstico cuenta con un enchufe de 3 patas (conexión a tierra) que se conecta a un tomacorriente de pared estándar de 3 cables para minimizar la posibilidad de riesgos de descargas eléctricas por parte del mismo.

El cliente deberá contratar a un electricista calificado para que controle el circuito, a fin de asegurar que el tomacorriente esté correctamente conectado a tierra.

En caso de contar con un tomacorriente de pared de 2 cables, es la responsabilidad y obligación del cliente reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 cables correctamente conectado a tierra.

NUNCA, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE NI ELIMINE EL TERCER CABLE (TIERRA) DEL CABLE DE CORRIENTE.

Unas palabras sobre los GFCI – no se requieren ni se recomiendan los GFCI para receptáculos de cocinas a gas.

Los Interruptores de Circuito de Tierra (GFCI) son dispositivos que detectan pérdidas de corriente en un circuito y automáticamente apagan la corriente cuando el límite del nivel de pérdida es detectado. El consumidor deberá reiniciar estos dispositivos de forma manual. El Código Nacional de Electricidad requiere el uso de los GFCI en receptáculos de cocina instalados para superficies de mostradores. El funcionamiento de la cocina no se verá afectado si se utiliza en un circuito GFCI protegido, pero es posible que se produzcan detenciones ocasionales no deseadas del interruptor GFCI.

4 SELLADO DE ABERTURAS

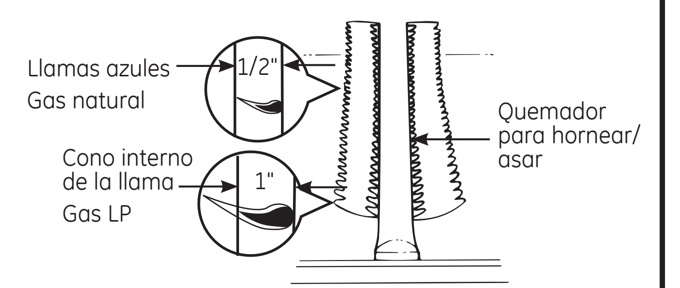
Selle cualquier abertura en la pared, detrás de la cocina y en el piso debajo de la cocina cuando las conexiones se hayan completado.

5 SI LA COCINA POSEE ENCENDIDO ELÉCTRICO

Hay dispositivos de encendido aparte desde los quemadores de la izquierda y derecha. Ambos arrancadores están en ***ON*** (Encendido) cuando cualquier perilla se gira a la configuración ***LITE*** (Luz). Los arrancadores emitirán chispas siempre que cualquiera de las perillas de los quemadores de la superficie esté en la configuración ***LITE*** (Luz).

En caso de un corte eléctrico, los quemadores superiores aún podrán ser usados. Para encender un quemador, coloque un fósforo de cocina encendido de forma adyacente al quemador que usará y gire la perilla de la válvula a ***LITE*** (Luz). ***TENGA EXTREMO CUIDADO.***

6 DE SER NECESARIO AJUSTE EL CIERRE DE AIRE DEL QUEMADOR DEL HORNO



Para Gas Natural:

La llama del quemador del horno debería estar limpia, de color azul con conos internos definidos de aproximadamente 1/2 pulgada de largo. Si la llama es suave y floja con conos indefinidos significa que hay demasiado gas y no hay suficiente aire. Si la llama es ruidosa y se eleva, significa que hay demasiado aire.

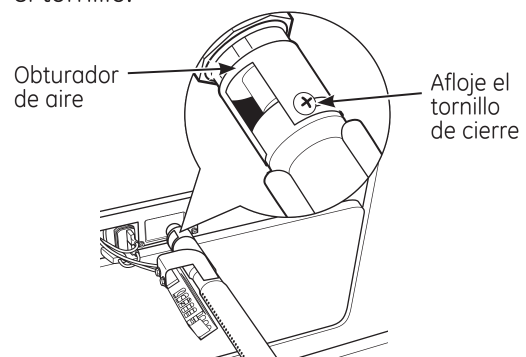
6 DE SER NECESARIO, AJUSTE EL CIERRE DE AIRE DEL QUEMADOR DEL HORNO (CONT.)

Para Gas LP:

La llama debería tener conos azules de aproximadamente 1 pulgada. Luego de 30 segundos de funcionamiento del quemador, controle que las llamas se eleven por fuera de los puertos del quemador. Si se observa una elevación, reduzca gradualmente la abertura del obturador de aire hasta que las llamas se estabilicen. Algunas puntas amarillas serán normales cuando se trate de gas LP.

Si es Necesario un Ajuste:

A Afloje el tornillo de cierre ubicado en la parte superior del obturador de aire, luego gire el obturador de aire hasta la configuración correcta y vuelva a ajustar el tornillo.



B La llama del quemador del horno se podrá controlar de la siguiente manera (el resonador del quemador no está en su lugar)

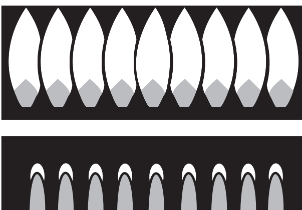
- Para corregir una llama amarilla - Incremente el tamaño de la abertura del obturador de aire.
- Para corregir una elevación, pero que se distinga la llama azul – Reduzca el tamaño de la abertura del obturador de aire.

C El obturador de aire se debería configurar con una apertura de aproximadamente 2/3 para gas natural, y aproximadamente con apertura completa para gas LP.

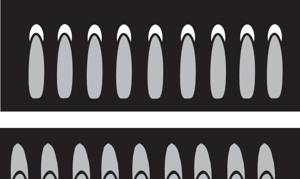
D El ajuste del obturador de aire del quemador del horno es el mismo en cocinas con un piloto de gas o encendido eléctrico.

7 Calidad de las Llamas

La calidad de combustión de las llamas del quemador se deberá determinar visualmente.



(A) Llamas amarillas —Llame al servicio técnico



(B) Puntas amarillas en conos externos — Normal para el gas LP

(C) Llamas azul suave —Normal para gas natural

Si las llamas del quemador se ven como en (A), llame al servicio técnico. El aspecto de la llama normal se ve como en (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que use.

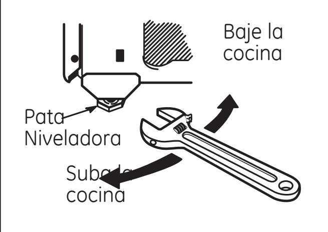
Con gas LP, es normal que haya algunas puntas amarillas en los conos externos.

8 Reemplace las Piezas del Horno

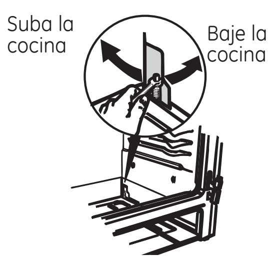
Una vez realizados todos los ajustes, reemplace el fondo del horno, los estantes y la puerta del horno.

9 NIVELACIÓN DE LA COCINA

A. Instale las repisas del horno en el mismo y posicione la cocina en el lugar donde será instalada, con acceso frontal a las patas niveladoras frontales y acceso trasero a las patas niveladoras traseras. Todas las patas deberán ser niveladas ANTES de que el producto sea instalado.



(en algunos modelos)



(en algunos modelos)

B. Controle la nivelación ubicando un nivel de burbuja o una taza, parcialmente llena de agua, en una de las repisas del horno. Si usará un nivel de burbuja, haga dos lecturas - con el nivel ubicado de forma diagonal primero en una dirección y luego en la otra.

C. Retire el cajón (en algunos modelos). Lea la sección de Cuidado y limpieza de la cocina. Las patas niveladoras frontales se podrán ajustar desde la parte inferior y las patas traseras se podrán ajustar desde la parte superior (en algunos modelos) o desde la inferior.

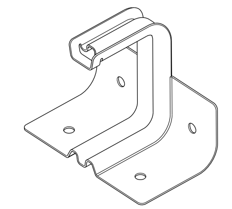
D. Use una llave de tuercas o ajustable para ajustar las patas niveladoras hasta que la cocina esté nivelada.

⚠ ADVERTENCIA Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo anti-volcaduras.

E. Luego de nivelar la unidad, deslice hasta la posición final y verifique la nivelación.

F. Luego de que la cocina esté nivelada, aleje la misma de la pared, de modo que se pueda instalar el dispositivo anti-volcaduras.

PARTES INCLUIDAS



Kit de dispositivo anti-volteo

9 INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

⚠ ADVERTENCIA DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS





- **Todas las cocinas pueden sufrir caídas.**
- **Se pueden producir QUEMADURAS y otras LESIONES GRAVES.**
- **INSTALE y CONTROLE el soporte anti-volcaduras, siguiendo las instrucciones suministradas con el soporte.**

A fin de reducir el riesgo de caída de la cocina, ésta deberá estar asegurada por un soporte anti-volcaduras correctamente instalado. Siga las instrucciones embaladas con el soporte

Para revisar si el soporte esta instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina, el brazo anti volteo ensamblado en el lateral, este ajustado al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se puede retirar para una inspeccion mas fácil. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atras de modo que el brazo anti volteo se deslice por debajo del soporte anti-volcaduras.

Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razon, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurada de forma correcta con un soporte anti volcaduras.

Si la cocina no cuenta con el soporte anti-volcaduras, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo.

CUANDO TODAS LAS CONEXIONES SE HAYAN COMPLETADO

Asegúrese de que todos los controles queden en la posición de apagado. Asegúrese de que el flujo de la combustión y el aire de ventilación a la cocina estén desobstruidos.

CONVERTIR A GAS LP (o convertir nuevamente de LP a gas natural)

Esta cocina deja la configuración de fábrica para uso con gas natural. Si desea convertir a gas LP, la conversión deberá ser realizada por un instalador de gas LP calificado.

Las instrucciones de conversión y los orificios LP se pueden encontrar adjuntos a la parte trasera de la cocina.

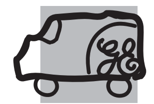
Guarde estas instrucciones y los orificios en caso de que desee hacer la conversión nuevamente a gas natural.

Antes de Solicitar el Servicio Técnico…

Problema	*Causas Posibles*	*Qué Hacer*
La temperatura del horno demasiado caliente o demasiado fría	**El termostato del horno debe ser ajustado.**	Lea la sección de *Ajuste del termostato del horno - ¡Hágalo usted mismo!*
Los quemadores superiores no se encienden o no queman de forma pareja	**El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.**	En los modelos con encendido eléctrico, asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	Las hendiduras de los quemadores al costado o alrededor de la parte superior del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores y limpie los mismos con un alfiler o gancho para sujetar papeles que sean seguros. Evite agrandar los agujeros.
	Es posible que los quemadores no se inserten de forma correcta en los soportes de montaje.	Es posible que los quemadores no se inserten de forma correcta en los soportes de montaje.
Los quemadores poseen llamas amarillas y con puntas amarillas	**La calidad de combustión de las llamas del quemador se deberá determinar visualmente.**	Use las ilustraciones siguientes para determinar si las llamas de los quemadores son normales. Si las llamas de los quemadores se ven como en A, es necesario realizar más ajustes. El aspecto de la llama normal se ve como en B o C, dependiendo del tipo de gas que use. Con gas LP, es normal que haya algunas puntas amarillas en los conos externos. ***A–Llamas amarillas*** *Se requieren más ajustes* ***B–Puntas amarillas en conos externos*** *Normal para gas LP* ***C–Llamas azul claro*** *Normal para gas natural*
Llamas del quemador muy grandes o amarillas	**El gas LP está incorrectamente conectado.**	Controle todos los pasos de la sección de Instalación de la cocina.
El horno no funciona	**El termostato con bulbo capilar deberá ser limpiado y desobstruido.**	Asegúrese de que el bulbo capilar del termostato (ubicado en la parte superior del horno) esté en la posición correcta, sin tocar los costados del horno ni estar cubierto con nada.
	La ventilación del horno está bloqueada.	La ventilación del horno, en la parte trasera de la cocina, deberá ser desobstruida.
	Control del horno configurado de forma incorrecta.	Consulte la sección de *Uso del horno*.
	Uso de un utensilio incorrecto o de un utensilio de tamaño incorrecto.	Consulte la sección de *Uso del horno para hornear o dorar*.
	El fondo del horno no está correctamente ajustado en su posición.	Lea la sección de *Cuidado y limpieza de la cocina*.
Olor fuerte	**Proporción inadecuada de aire/ gas en el horno.**	Ajuste el obturador de aire del quemador del horno. Lea la sección de *Instalación de la cocina.*
	Esto es temporario.	Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal durante las primeras veces en que el horno es usado.
Los quemadores superficiales se encienden pero el horno no	**Se pudo haber movido la válvula de cierre del horno de forma accidental durante la limpieza o al moverlo.**	Para controlar la válvula de cierre de gas en modelos con quemadores dobles estándar, levante la placa de cocción y busque la palanca de cierre de gas en la esquina trasera del extremo izquierdo. (Los modelos con piloto continuo no cuentan con una válvula de cierre de gas en el regulador). La palanca se muestra cerrada. EMPUJE PARA ABRIR.
La luz del horno no funciona	**La lámpara está floja o presenta defectos.**	Ajuste o reemplace la lámpara.
	La luz de funcionamiento del interruptor está rota.	Llame al servicio técnico.

Notas.

Garantía de la Cocina a Gas de GE . *(For customers in the United States)*



Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®). Puede programar una consulta al servicio técnico a través del Internet, las 24 del día, visitándonos en GEAppliances.com, o llamando al 800. GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y de modelo disponibles.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

Por el Período de:	*GE Reemplazará:*
Un Año *Desde la fecha de la compra original*	Cualquier parte de la cocina que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y el servicio en el hogar relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

Qué No Cubrirá GE:

- **Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle a usar el producto.**
- **Instalación inadecuada, entrega o mantenimiento.**
- **PFallas o daños del producto en caso de abuso, mal uso, o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.**
- **Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.**
- **Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.**
- **Daños consecuentes o incidentales causados por posibles defectos sobre este producto.**
- **Daño causado después de la entrega.**
- **Producto no accesible para brindar el servicio requerido..**

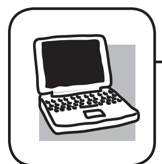
EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto se encuentra en un área donde no se encuentra disponible el servicio técnico de un Proveedor de Servicio de GE Autorizado, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una Ubicación del Servicio Técnico de GE Autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su Estado.

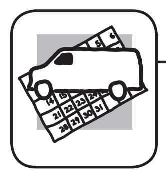
Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al Cliente.



Sitio Web de Electrodomésticos de GE — *En EE.UU.:* ***GEAppliances.com***

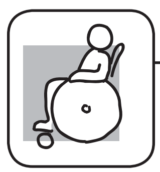
¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Electrodomésticos de GE las 24 horas del día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas o incluso programar el servicio técnico a través de Internet. **En Canadá: www.GEAppliances.ca**



Servicio Programado — *En EE.UU.:* ***GEAppliances.com***

El servicio de reparación de expertos de GE está a sólo un paso de su puerta. ¡Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia las 24 horas del día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante el horario comercial habitual.

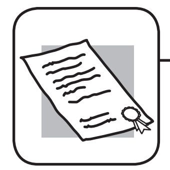
In Canada, call 1.800.561.3344



Estudio de Diseño de la Vida Real — *En EE.UU.:* ***GEAppliances.com***

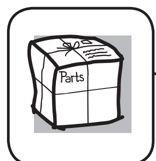
GE apoya el concepto de Diseño Universal – productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

En Canadá, comuníquese con:
Manager, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Garantías Extendidas — *En EE.UU.:* ***GEAppliances.com***

Adquiera una garantía extendida de GE y conozca sobre descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir a través de Internet en cualquier momento o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial habitual. Los Servicios para el Consumidor Hogareño de GE aún estarán allí cuando su garantía caduque. **En Canadá, llame al 1.888.261.2133**

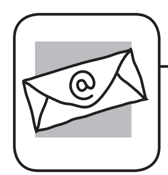


Piezas y Accesorios — *En EE.UU.:* ***GEAppliances.com***

Individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet, las 24 horas del día o en forma telefónica llamando al 800.626.2002, durante el horario comercial habitual.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deberían ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá ocasionar que el funcionamiento no sea seguro.

Los clientes de Canadá deberán buscar el Centro de servicio técnico Mabe más cercado en las páginas amarillas, o llamar al **1 888.261.3055.**



Contáctenos — *In the U.S.:* ***GEAppliances.com***

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:
General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

En Canadá: www.GEAppliances.ca, o escriba a:
Director, Consumer Relations, Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Registre su Electrodoméstico — *In the U.S.:* ***GEAppliances.com***

Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet - ¡a su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción pre-impresa que se incluye con el material empaquetado. **En Canadá: www.GEAppliances.ca**

Printed in Mexico

This book is printed on recycled paper.